



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BİBER YAĞI

Koyunun böbrek yağını kıyıp eritip süzünüz. Sonra bir kuşhaneye koyup lokma lokma doğranmış bir miktar koyun etini biraz soğan suyu ilâve edip ateşte kavurunuz. O sürede 2 karanfille bir küçük tarçın koyunuz. Bir miktar dövülmüş kırmızı biber serpip birkaç" kez çevirdikten sonra indiriniz. Biberin posası dibine inince oynatmayarak yağı bir kâseye süzüp kaldırınız.