



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SALATA (KIRGIZİSTAN)

Az sığır eti
Az karaciğer
Az dil
Az tavuk eti
Az sucuk
2 adet havuç
4 adet turşu
2 adet patates

Patatesleri haşlayın. Havucu ince ince doğrayın. Hıyarı da doğrayıp koyun. Etleri haşlayıp zevkinize göre doğrayın ve bir tabağa koyun. Limon, yağ, tuz ve yeşillik ilave edin. Servis yapın.