



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OĞLAK KIYMASINDAN ÜÇ OT KAVURMASI

- 1 demet hodan otu
- 1 demet kaldırık otu
- 1 demet zılbit otu
- 250 gr. oğlak eti kıyması
- 2 adet soğan
- 20 gr. tereyağı
- 1 tatlı kaşığı acı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

Tencereye tereyağı konularak eritilir. Soğan küçük doğranıp oğlak eti kıymasıyla beraber kavrulur. Otlar güzelce yıkanıp doğranır. Tencereye ilave edilir, tuz ve acı biber eklenerek otlar yumuşayana kadar su koymadan pişirilir. Üzerine acı biber serpilerek sıcak olarak servis yapılır.

