



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRNEK ZİYAFET MENÜLERİ

Sebze çorbası
Pürelı köfte
Karışık salata
Muhallebi

Yayla çorbası
Izgara köfte,
Soslu patates
Zeytinyağlı fasulye dizmesi
Sakızlı muhallebi

Pürelı kebab Yeşil sos (salatası)
İmam bayıldı
Mafış

Hünkâr beğendi
Kafesli pilav
Salata
Zeytinyağlı bamya dizmesi
Krem karamel

Köfteli erişte çorbası
Biftek dolması
Karışık salata
Zeytinyağlı kereviz
Meyve

Ciğer sarması
Havuç ve marul salata
Zeytinyağlı bakla ezmesi
Sütlü irmik tatlısı

Pratik talaş böreği
Çoban salatası
Zeytinyağlı patlıcan ezmesi
Keşkül

Biftek
Mantarlı sote
Zeytinyağlı yaprak dolması
Söğüş domates
Dövme muhallebi

Tavuk öğretın
Çoban salata
Zeytinyağlı enginar
Şekerpare

Yoğurt çorbası
Tencere kebabı
Gül böreği
Yeşil sebze salatası
Türbanlı elma

Sebzeli köfte
Makarna öğretın
Karışık salata
Künefe

Patlıcanlı kebab

Domatesli piring pilavı
Yeşil salata
Türbanlı elma

Menü hazırlarken pahalı besinler yerine daha az masraflı, eş besin değerindeki ürünleri kullanabiliriz, örneğin bütçemize fazla gelen et yerine sakatat, mevsiminde ucuz olan balık, yumurta veya baklagillere yer verebiliriz.