ISPANAK BORENYESİ (HATAY)

Parça et
1 kg ıspanak
1 baş soğan
1 baş sarımsak
1 bardak tuzlu yoğurt
Yağ
Kuru nane

Parça et haşlanır, kuşbaşı şeklinde doğranır. Soğan ve sarımsaklar eklenerek yağda kavrulur.
Üzerine tuzlu yoğurt, ince doğranıp, haşlanmış ve suyu süzülmüş ıspanak, yaş ve kuru nane eklenir.
Üzerine su konulur ve koyulaşıncaya kadar pişirilir.

Not: Pilav ve çiğ köfte ile yenmesi tavsiye edilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:34079 • adı:Ispanak Borenyesi (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:30