



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUL AŞI

Yunus Emre Akkor

Yarım kilo kuşbaşı dana eti
3 adet patlıcan
2 yemek kaşığı tereyağı
3 adet yeşil biber
2 adet kabak
2 adet taze kırmızı pul biber
2 adet domates
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Dana eti kuşbaşı doğranıp bir saat az suda haşlanır. Tüm sebzeler ateşte közlenir. Közlenen sebzelerin kabukları soyularak kuşbaşı doğranır. Doğranan sebzeler karıştırılıp servis tabağına alınır ve soğumaması sağlanır. Haşlanan etler tereyağında kırmızı pul biber ve karabiberle kavrulur. Servis tabağındaki közlenmiş sebzelerin üzerine kavruan etler konularak servis edilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.12.2023