



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZUKULAĞI LAHANASI (BAYBURT)

1 kase kuzukulağı
1 çay bardağı bulgur
250 gram kıyma
2 su bardağı kaynamış su
1 çay bardağı tereyağı
1 adet soğan
Tuz, biber

1 çay bardağı tereyağını bir tencerede eritin ve soğanları çok öldürmeden kavurun. Kıymayı soğanla birlikte iyice pişene kadar kavurun. Kıyma karışımına kuzu kulaklarını bulgur ve salça ilave edip 5 dakika kavurun. Kısık ateşte 20 dakika kadar 2 su bardağı kaynamış su ilave ederek tencerenin ağzı kapalı olarak pişirin. Kırmızı biber ve tuzla lezzetlendirin. Ateşten alın 5 dakika dinlendirin.