



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ ETLİ PIRASA

500 gr kuşbaşı et
1 su bardağı haşlanmış nohut
3 tane pırasa
2 su bardağı yoğurt
1 tane yumurta sarısı
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı kuru nane
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çay kaşığı tuz

Eti ve 4 su bardağı suyu tencereye koyup haşlayalım. Haşlanınca içine serçe parmak büyüklüğünde doğranmış pırasa ve nohutları ekleyip pırasa pişene kadar kaynatalım. Terbiyesi için yoğurt, un ve yumurta sarısını çırpalım. Pişen yemeğin suyundan bir kepçe alıp terbiyeyi ılıştıralım ve yemeğe karıştıralım. Karıştırarak kaynatalım. Tuzunu koyup bir kaç dakika pişirelim. Tereyağını naneyle yakıp yemeğe ilave edelim.

