



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ASİDE

THY Skylife

Malzemesi:

250 gr pirinç

5 yemek kaşığı tereyağ

250 gr kuzu eti

100 gr kuru bamy

1 yemek kaşığı tuz

1 kahve kaşığı toz kırmızı biber

1/2 kahve kaşığı toz karabiber

1 adet ince doğranmış soğan

4 su bardağı su veya et suyu

1 yemek kaşığı un

Hazırlanışı:

Tencerede 4 yemek kaşığı tereyağı eritilip ince doğranmış kuru soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Kuşbaşı doğranmış kuzu eti ilave edilip biraz karıştırdıktan sonra et suyu veya su eklenir. Orta ateşte 15 dakika pişirilir. Etler pişmeye yakın bamy, tuz, toz karabiber ve kırmızı biber eklenip karıştırılır ve 20 dakika pişmeye bırakılır. Bir tencerede 4 su bardağı su kaynatılır tuz ilave edilip kaynamaya bırakılır. Pirinç de eklenip lapa haline gelinceye kadar kaynatılır. Ardından orta ateşte 1 yemek kaşığı tereyağı ve 1 yemek kaşığı un azar azar yedirilerek ezilir. İyice piştikten sonra servis kabına alınır. Ortası havuz gibi açılıp içine pişirilen etli bamy dökülür. Sıcak olarak servis edilir.

---