



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AV ETLERİ MARİNESİ

1 küçük havuç
1 iri soğan
1/4 kerevizin
2 diş sarımsak
5 dal maydanoz kökü
1 tatlı kaşığı kekik
1 adet defne yaprağı
10 adet tane karabiber
2 adet tane karanfil
1.500 gram sirke
200 gram rafine yağı

1) Havuç, soğan ve kerevizi temizleyip piyaz biçimi doğrayınız ve bir kaba koyup, baharat kısmını ekleyerek iyice karıştırınız. Sonra yağı ve sirkeyi katıp iyice karıştırınız.
2) Ev etlerini 24 saatte 5-6 defa altüst çeviriniz ve marineden çıkarınca iyice süzdürüp kurulayınız. Sonra pişiriniz.