



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI DANA FÜME BİLİNİ

4 KİŞİLİK KULLANILAN MALZEME

Bilini 3 adet

Dana füme 100 gr.

Yörsan labne peyniri 30 gr.

Kuşkonmaz 4 adet

HAZIRLANIŞI

Bilinilerin dip kısmına küçük delikler açarak labne peyniri sürerek, rulo olarak sardığımız dana fümeleri iç kısmına sıkarak koyuyoruz. Daha sonra kuşkonmazlarımızı rulo fümelerimizin içine yerleştiriyoruz. Son olarak sosumuzu döküyoruz.

Bilinin malzemesi

Yörsan Süt 150 gr.

Yörsan tereyağı 30 gr.

Un 125 gr.

Yumurta 2 adet

Tuz 1 tutam

Maya 10 gr.

HAZIRLANIŞI

Sütümüzü maya ekleyerek bekletiyoruz. Daha sonra bu karışıma eritilmiş tereyağı, yumurta, un ve tuzumuzu ekleyerek yoğun bir kıvam elde ediyoruz. Yuvarlak form şeklinde karıştırarak kızgın teflon tavada pişiriyoruz.