



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLİYATLI KIŞ TÜRLÜSÜ

1 kavanoz Penguen Haşlanmış Börülce
1 kavanoz Penguen Haşlanmış Fasulye
1 kavanoz Penguen Haşlanmış Nohut
2 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası
2 yemek kaşığı Penguen Biber Salçası
500gr dana kuşbaşı
3 adet mor soğan
10 adet kuru kırmızı dolmalık biber
8 adet kuru domates
4 yemek kaşığı tereyağı
6 su bardağı su
Karabiber
Kaya tuzu

Eti bir tencerede 2 yemek kaşığı tereyağında 20 dakika kavurup üzerine suyu, tuzu ve karabiberi ekleyip 1 saat pişirin.

Et pişmeye yakın başka bir tavada halka halka doğradığınız mor soğanları, salçaları ve irice kıydığınız kuru domates ve biberleri kavurun ve kaynayan ete ilave edin.

Süzdüğünüz Penguen Bakliyatları da ekleyip 20 dakika beraberce pişirip servis edin.

