



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARSAK ÖRMESİ

Yeteri kadar dana ya da koyun barsağı
Yeteri kadar tuz, biber, baharat
4 Su bardağı tavuk yada et suyu
3 Yumurta
1 Demet maydanoz.

İyice temizlenmiş dana yada koyun barsaklarını örerek sarma yapınız. Yumurta sarısına tuz, biber, baharat serpiniz bir tahta kaşıkla çalkalayınız. Sarmayı bulayıp kenarlı bir tepsiye çörekleyiniz. Üstüne et yada tavuk suyu koyup fırına sürünüz, üst tarafı kızarınca fırından çıkarınız, suyunu süzünüz, altüst ediniz. Üzerinden tekrar o suyu gezdiriniz, az gelirse biraz daha su su ekleyerek tekrar fırına veriniz, kızardıktan sonra keskin bir bıçakla dört parmak kalınlığında kesiniz, üstüne maydanoz serpiniz.