



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİZMELER

Türk mutfağında genellikle sebze, et, köfte bileşenleri ile yapılan bir yemek türüdür. Pişirilen kaba bir sebze, bir et, şeklinde ya da bir sebze, sonra diğer sebze şeklinde dizilerek, görüntüsü bozulmadan pişirilir ve sofraya görüntüsü bozulmadan getirilir. Bu şekilde yemek hem göze hitap eder, hem de sebzelerin tadı kokusu birbirine geçerek lezzeti artar.

