



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERZURUM KESMESİ

- 1 yemek kaşığı sana klasik
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 su bardağı ıslatılmış yeşil mercimek
- 1 su bardağı erzurum kesmesi
- 2 litre etsuyu
- Tuz
- 1 tatlıkaşığı nane
- 1 adet soğan

Sana klasik margarin eritilir doğrana soğan kavrulur salçada kavrululup tuz ve etsuyu konup 1 taşım kaynatılır. yeşilmercimek konulduktan 15 dk kaynatılıp erzurum kesmesi eklenilir 15 dk daha pişirilir kırmızı biber ve nane eklenip altı kapatılır 5 dk dinlendirip sıcak servis yapın