



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET TERBİYESİ

Soğan
Süt
Zeytinyağı
Limon Suyu

Özellikle ızgara yapılacak etleri, 24 saat kadar önce, yumuşaması için süt ve zeytinyağına, güzel kokması ve tat alması için soğana yatırmak gerekir.

Bu karışım istediğiniz lezzete göre ayarlanabilir. Sadece Zeytinyağı kullanabileceğiniz gibi, Süt ağırlıkta olmak üzere, süt-zeytinyağı karışımına yatırabilirsiniz.

Soğanlar tercihe göre yuvarlak halkalar halinde doğranabilir ya da rendelenerek, süt-zeytinyağı karışımına katılabilir.

Çokça yapılan bir hata, etlere kekik ve diğer baharatın pişme öncesi konmasıdır. Bu tür baharatlar pişme tamamlanmadan 5-10 dakika önce kullanılır. Terbiyeye konmaz.
