



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BİBERLİ PAY

5 adet yufka
675 gr kuşbaşı
2 çorbakaşığı un
2 adet sivribiber
200 gr dolma fıstığı
2 çorbakaşığı soya sosu
1 çorbakaşığı zeytinyağı
2 çorbakaşığı eritilmiş tereyağ
1.5 çorbakaşığı tereyağı veya margarin
karabiber

Fırını 190 derecede 10 dakika kadatr ısıtın. Unla karabiberi karıştırıp, içine et parçalarını katın ve iyice yoğurun. Tereyağ veya margarinle zeytinyağını bir kaba koyun, içine unlu etleri iave ederek 5-6 dakika çevirin. Doğranmış biberleri, dolma fıstığını ve soya sosunu da ilave edip 15 dakika kadar daha ağzını kapatarak pişirin. Soğumaya bırakın.

Etleri derin bir kaba alın ve üzerlerine ince doğranmış yufkaları koyun. Eritilmiş yağı üzerine döktükten sonra 20-25 dakika pişirin. Arzuya göre üzerine karabiber serpererek servis yapabilirsiniz.