



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ EKŞİLİ PIRASA

Malzeme

- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 300 gram kuzu kuşbaşı
- 4 adet pırasa
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet taze soğan
- 3 yemek kaşığı Sana yağı
- 2-3 su bardağı et suyu
- 1 adet limon suyu
- Tuz ve karabiber
- Terbiyesi:
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı

Hazırlanışı

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.

Pırasaları ayıklayıp, kıyın.

Taze soğanları ayıklayıp, ince ince doğrayın.

Yayvan bir tencerede 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, içine kuşbaşı etleri ilave edip, renk verdirin.

Etler renk alınca içine piyazlık doğranmış kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar renk alınca içine kıyılmış pırasaları ilave edip, sote edin.

En son olarak içine haşlanmış nohutları, kıyılmış taze soğanları, limon suyunu, tuz ve karabiberi ekleyip, karıştırdıktan sonra et suyunu ilave edip, tencerenin kapağını kapatıp, orta ateşte bir taşım pişirin.

Etler pişerken terbiyesi için küçük bir kâsede yoğurdu ve yumurta sarısını karıştırın.

Yemeği ateşten indirmeden hemen önce terbiyeyi karıştırarak bir taşım kaynatıp servis tabağına alıp, sıcak olarak servis edin.(yemeği fazla kaynatırsanız- terbiye kesilir.)