



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ETLİ TORTELLİNİ HARCİ

200 gr. dana eti  
100 gr. pastırma  
100 gr. salam  
1 adet yumurta  
5 adet arpacık soğan  
1 adet havuç  
1 diş sarımsak  
2 dal kereviz sapı  
2 kaşık yağ  
100 gr. kaşar rendesi  
1 miktar muskat rendesi  
Tuz  
Karabiber

Soğan, kereviz sapı, havuç ve sarımsağı doğrayın. Margarinle soteleyin, eti ilave edip pişirin. Salam ve pastırma ilave edip rondoda çekin. Tuz, karabiber, muskat, yumurta ve kaşar rendesini ekleyip karıştırın. Makarnalarınızın, mantılarınızın yanına ya da içine koyarak servis yapabilirsiniz.

---