



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK DOLMASI (ŞANLIURFA)

100 GR MARGARİN
10 ADET DOMATES
400 GR KIYMA ETİ
1 UFAK KURU KURU SOĞAN
KARABİBER
TUZ
1 TATLIKAŞIĞI İSOT VEYA PULBİBER
ÜZERİ İÇİN:
1 KASE SU
1 TATLI KAŞIĞI DOMATES SALÇASI
1 TATLI KAŞIĞI MARGARİN

DOMATESLERİ ORTADAN İKİYE DİBİNE İNMEDEN KESİYORUZ KIYMA ETİ UFAK DOĞRADIĞIMIZ SOĞANI KARABİBERİ TUZU İSOTUNU EKLİYORUZ BİRAZ YOĞURUP ELİMİZLE KÖFTE ŞEKLİ VERİYORUZ DOMATESLERİMİZİN İÇİN KOYUYORUZ TEPİMİZE DİZİYORUZ 1 KASE SÜYUMUZA YAĞINI SALÇAYI İLAVE EDİYORUZ KARIŞTIRIP YEMEĞİMİZİN ÜZERİNE DÖKÜYORUZ FIRINIMIZI 200 DERECEYE GETİRİYORUZ ÜZERİ KIZARANA KADAR PİŞİRİYORUZ.

NOT: HİÇ FIRINA ATMADAN TENCEREDE PİŞİRE BİLİRİZ VEYA 5 DAKİKA PİŞİRİP FIRINA ATABİLİRİZ



Fotoğraf "boyalı" tarafından gönderildi. 10.04.2015