



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GENDEME (KIRŞEHİR)

500 gr kemikli kuzu eti
1 su bardağı haşlanmış dövme (buğday)
2-3 soğan
2 çorba kaşığı sıvıyağ
3 domates
3 sivribiber
2 su bardağı su
Tuz

1. Soğanları temizleyip sığuş doğrayın. Domates ve sivribiberleri temizleyip küçük küçük doğrayın.
2. Eti tencereye alıp suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Sıvıyağ ve soğanı ekleyip birlikte kavurun. Haşlanmış dövme, su ve tuzu ekleyip kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişirin. Sıcak olarak servis yapın.