



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GÜVERCİN TİRİT

Ayıklanmış 6 adet güvercini bol suda haşlayıp süzünüz. Üzerine bir miktar tereyağı ile bir büyük kepçe kendi suyundan ilâve edip, tuz, biber, baharat ekleyip kapayıp, orta ateşte arada bir çevirerek kızartınız. Sonra indirip süzüp, salçayı sıcak tutunuz. Güvercin etlerini ufalayıp parçalayınız. Kendi suyu ile hazırladığınız tabaktaki francaların üstüne döşeyiniz. Sonra süzdüğünüz pişirme suyunu üzerine gezdiriniz.

[ML® Güvercin Bunu için tıklayın](#)

© lezzetler.com tarif no:52437 • adı:Güvercin Tirit • gönderen:Buğday Hatun • indirme tarihi:02.05.2024 - 05:07