



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARİSA

<https://esenler.bel.tr/>

1/2 adet bayat ekmek
1/2 su bardağı aşurelik buğday
250 gram kemikli et
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber, kekik, zerdeçal
1 tatlı kaşığı çörekotu
Tuz

Buğdayı gecedan ıslatın. Ekmeği rondodan geçirin. Eti haşlayıp etleri didikleyerek et suyunu süzün, kaldırın. Buğdayı süzün, robotta çekerek inceltin. Karıştırma kabına aktarıp ekmek ufağını, baharatları ilave ederek yoğurun. Ceviz büyüklüğünde toplar yapın, yassı bir şekil vererek bir tepsiye dizin. Üzerlerine didiklediğiniz etlerden ekleyerek çörekotunu serpin. 180 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirip süsleyerek servis yapın.

