



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HERRİSA

Nedim Atilla

MALZEMELER:

300 gr dövme aşurelik buğday

100 gram nohut

750 gr kemikli koyun eti

5 Yarım su bardağı su.

6 yemek kaşığı margarin.

3 tatlı kaşığı tuz,

2 kaşık karabiber

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

HAZIRLANIŞI:

Dövme buğday ve nohutu yıkadıktan sonra süzün. 2,5 su bardağı su ile bir gün önceden ıslatın. Tencerenin dibine eti yerleştirdikten sonra üzerine nohutu koyun. Islatma suyuna su ekleyerek ölçüyü 4 su bardağına tamamlayıp tencereye koyun, suya 2 yemek kaşığı yağ, tuz ve karabiberi ekleyin, buğday iyice ezilinceye kadar yaklaşık 75 dakika pişirdikten sonra, etin kemiklerini ayırın. Tahta kaşıkla kıvamlı hale gelene kadar çırpın.
