



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTAVRİT BUĞULAMA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

2 Dilim limon

1,5 Çorba Kaşığı tuz

1 Adet büyük soğan

750 gr İSTAVRİT

1 Adet Domates

DİBİNİ MARGARİN İLE YAĞLADIĞIMIZ BORCAM INIZIN EN ALTINA, AY AY DOĞRANMIŞ BÜYÜK BİR SOĞANIN YARISINI YAYIN.ÜZERİNE (KÜÇÜK BÜYÜK FARK ETMEZ) İSTAVRİT LERİNİZİ SIRALAYIN.ÜZERİNE TEKRAR AY AY DOĞRANMIŞ SOĞANLARIMIZI SERPDİKTEN SONRA YUVARLAK YUVARLAK DOMATESLERİNİZİ VE LİMONUMUZU KOYUN.TUZUNU EKLEDİKTEN SONRA ÜZERİNE İNCE İNCE MARGARİNİNİZİ KESİN VE YAYIN. FOLYO YARDIMI İLE HİÇ HAVA ALMAYACAK ŞEKİLDE ÜZERİNİ KAPATIN VE 200 DERECE FIRINDA 30/35 DK PİŞTİKTEN SONRA SUNUM İÇİN HAZIRLIYABİLİRSİNİZ.DİLERSENİZ BİR KAT DA İNCE İNCE YUVARLAK PATATE DİLİMLEYİPTE KOYABİLİRSİNİZ.LEZZET KATICAKTIR.