



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYA KORUĞU

Maria Ekmekçioğlu

- 1 Demet kaya kuruğu
- 3 Adet Kuru Kayısı
- 3 Adet Kuru İncir
- 1/2 Kahve Fincanı Kuru Üzüm
- 1 Çorba Kaşığı Dolmalık Fıstık
- 1 Adet Kırmızıbiber
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 5 Çorba Kaşığı Sebze Suyu

Kaya kuruğunu, kaynar suya batırıp çıkaralım; böylece mayhoşluğu gitsin ve yumuşasın. Ardından dolmalık fıstık, kuru incir, kuru kayısı, kuru üzüm ve ince kesilmiş kırmızıbiberle birlikte kaya kuruğunu soteleyelim 15 dakika boyunca. 4-5 kaşık sebze suyunu da katıp pişirelim. Kaya kuruğu servise hazır.