



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KEMİKLİ ET KIZARTMASI (DİYARBAKIR)

2 çorba kaşığı tereyağı
1 kilo kemikli et
Tuz
3 su bardağı su

Kemikli etimizi tencereimize koyalım, üzerine 3 bardak suyumuzu koyup ateşe koyalım, kaynamaya çıkınca kısık ateşte veya düdüklü tencerede pişirelim pişen etlerin suyu kalmışsa süzelim. Tereyağını ete ilave edelim, etimizi kızartalım, ister pilav üstü ister sade olarak yiyelim.

