



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KIZMA BİRADER

1 kg acı sivri biber
200 gr kıyma
1 baş soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Biberler iri doğranır. Soğan ince kıyılır. Soğan ve sıvıyağ tencereye atılır. Pembeleşince salça eklenir. 3 dakika sonra kıyma katılır, suyunu salıp çekene kadar kavrulur. Sonra biberler, tuz konur. Şöyle bir börttürülür. 1 su bardağı sıcak su katılır. Kapak kapatılır. Yaklaşık yarım saat pişirilir.