



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOKİNA

200 gr lahana turşusu
1 diş sarımsak
1 tane soğan
400 gr kuzu kuşbaşı et
2/3 çay bardağı pilavlık bulgur
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı makina
4~5 su bardağı su
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Kuzu etini tencereye alın. Üzerine 4 su bardağı su ilave edip haşlayın. Ayrı bir tencerede margarini eritin. Üzerine yemeklik doğradığınız soğan ve sarımsağı ilave edip soteleyin. Haşladığınız eti ilave edip karıştırın. İnce kıydığınız lahana turşusunu ve domates salçasını da ekleyip karıştırın. Bulgur, et suyu, tuz ve karabiberi ilave edip kaynamaya bırakın. Orta ateşte 15 dakika pişirip sıcak servis yapın.