



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY GÖBETE

4 yufka
1 ay bardağı haşlanmış pirinç
300 gram hařlanmıř tavuk eti
2 hařlanmıř patates
1 demet taze sođan
1 yumurta
100 gram lor
1 ay bardađı süt
3 orba kaşığı zeytinyağı
1 ay bardađı su
Susam

Taze soğanları ince ince kıyın, yumurtanın akıyla harmanlayın, loru ve baharatı ekleyin. İçine ezilmiş patatesi, pirinci, didiklenmiş tavuk etini koyup i malzemeyi hazırlayın. Su, süt ve yağı bir kaptan çırpın. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımdan serpip ıslatın. İkinici yufkayı üzerine yerleştirin. İ malzemeyi bir şerit gibi uzatıp yufkayı rulo şeklinde sarın. Tepsi büyüklüğünde kesip, dizin. Diđer yufkaları da sarınca, üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. 200 derecedeki fırında 40 dakika pişirin.



Fotođraf "gl" tarafından gönderildi. 17.04.2024