



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY MÜLHIYE (MISIR)

Mülhiye yaprak ve filizlerini yıkayıp, ayıklayıp doğrayınız. El kadar büyük parça halinde kesilmiş yağlı etleri, çentilmiş soğan, tuz, karabiber, yenibahar, tarçın ilavesiyle sadeyağda nar gibi kızartınız. Bir miktar suda yumuşayınca dek kaynatınız. Sonra üzerine mülhiyeyi ilave ederek ateşe koyup pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:53724 • adı:KOLAY MÜLHIYE (MISIR) • gönderen:aydan müftüoğlu • indirme tarihi:13.04.2025 - 10:35