



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUMBURSİYE

100 Gr Sana Klasik
2 Yemek Kaşığı Süzme yoğurt
1 Yemek Kaşığı nane
750 gr iri kuşbaşı dana eti
2 Adet sarımsak
1 Çay Kaşığı Kurutulmuş acı kırmızı biber
0,5 Kg. arpacık soğan
1 Kase nohut

Dana eti kendi suyunda kavrulur. Suyunu çekmeye başlayan ete bir kaşık sana yağı eklenir. Ardından soyulan arpacık soğanlar bütün olarak sarımsaklarla kesilerek tencereye atılır. Tencereye bir bardak su ve tuz su serpilir, pişirmeye bırakılır. Bu arada önceden haşlanmış nohut dökülür. Sonra tencereye et suyuyla yumuşayan tuzlu yoğurt eklenir. Nane ve kırmızı acı biberi ekledikten sonra karıştırılarak pişirmeye devam edilir. Derin bir kasede servis edin.