



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZUKULAĞI YEMEĞİ

Milli Eğitim Bakanlığı

300 gram kuzukulak (madımak yaprağı)

½ çay bardağı sıvı yağ

1 adet soğan

1 yemek kaşığı salça

1 baş sarımsak

Tuz

Domates

Limon

1 kâse yoğurt

İşlem Basamakları

Bir tencereye yağ ve ince kıyılmış soğan konur, kavrulduktan sonra salça eklenir.

Üzerine ayıklanmış olan kuzukulak(madımak) atılır.

Daha sonra 1 bardak su ilave edilir ve 15 dakika pişirilir.

Üzerine yeterince tuz atılır.

Piştikten sonra servis tabağına alınır, isteğe göre sarımsaklı yoğurt, limon ve domatesle servis edilir.

