



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ ET

Oğuzhan Akan

1 Kg Et (Kuzu Eti)

2-3 Soğan

Labne

Pide

Mısır Özü Yağ

Pul Biber

Tuz

Eti Tuzun Üstüne Atıp İyice Karıştırmalıyız,Bu Aradada Ocağı Acıp Tavayı Isıtmaya Başlayabiliriz.Tavayı Isıtırken Pınar Labne Peynirimizi İnce İnce Doğrayarak Bekletiyoruz.Soğanla Eti Karıştıralım.İstersek Pul Biber Atılabilir.Ondan Sonra Tavaya Yağ Koyup Etleri Soğanla Birlikte Karıştırıp Tavaya Atıyoruz.Bu Arada Başka Bir Tavada Pınar Labnemizi İyice Eritiyoruz (Dikkat Edelim Tavaya Yapışmasın) 40-50 Dakika Etler Piştikten Sonra Pidelerimizede Eriyen Peynirimizi Koyuyoruz. Servis Tabaklarına Koyup Servis Ediyoruz.
