



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEPSİ (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg kemikli kırmızı et
250 g pirinç
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı kişniş
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri miktar su

Kırmızı etler dilimlenerek kesilir. İki adet kuru soğan salça ile kavrulur ve etler tencereye konulur. Üzerine pirinç, dövülmüş sarımsak, baharatlar ve tuz ilave edilir. Ardından yemeğin üzerini aşmayacak kadar su konulur ve kısık ateşte 40 dakika kaynamaya bırakılır.

