



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MARUL YEMEĐİ

- 1 Adet Marul
- 200 g Kıyma
- 1 Adet Domates
- 1 Demet Taze Soğan
- 1 Demet Dereotu
- 2 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 3 Şu Bardağı Su
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

Marulları, taze soğanları, domatesleri ve dereotunu doğrayalım.

Taze soğanları bir tencerede kavurup kıymayı ilave ederek kavurma işlemine devam edelim. Ardından sırasıyla dereotunu, salçayı ve marulları ekleyelim. Son olarak su ilave ederek pişmeye bırakalım. Yemeğimiz hazır.