



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MARUL YEMEĞİ (TİRE İZMİR)

<https://www.aksam.com.tr>

1 marul  
1 demet taze soğan  
200 gr dana kıyma  
3 domates  
1 demet dereotu  
20 gr tereyađı  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
Tuz

Soğanı temizleyip çok ince kıyın. Domatesleri soyup ince zar şeklinde doğrayın. Marulu yıkayıp doğrayın. Dereotunu temizleyip kıyın.

Tereyağını tencerede eritip soğanı pembeleştirin. Kıymayı ilave edip 4- 5 dakika kadar kavurun. Bir tatlı kaşığı ılık suda inceltilmiş salçayı ekleyin. 1-2 dakika daha kavurun. Marul ve tuzu ilave edin. Kısık ateşte marullar sararıncaya kadar pişirin. Ocaktan alın ve dereotunu ekleyip karıştırın. Servis tabağına alın. İsteğe göre taze soğan ve marul yapraklarıyla birlikte servis edebilirsiniz.

