



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MATLUBE

malzemeler

500 GR YAĞSIZ KUZU KUŞBAŞI

1 kg BALDO PRİNÇ

2 ADET PATATES

1 ADET SOĞAN

500 GR YOĞURT

150 GR MARGARİN

2 ÇORBA KAŞIĞI Z.YAĞI

5 ADET DOMATES

5 ADET SALATALIK

3 ADET SİVRİ BİBER

Yapılışı

önce kuşbaşı etlerimizi bir tencere suya koyup yarım saat haşlıyoruz.

Daha sonra başka bir tencerede zeytinyağımızı döküp patatesleri yerleştiriyoruz. (yuvarlak bir biçimde

kesiyoruz) , patateslerin üzerine aynı şekilde kıyılmış soğanları yerleştiriyoruz ve pirincimizin yarısını üzerine

döküyoruz. onun üzerine de etlerimizi yerleştiriyoruz. kalan pirincide üzerine koyarak kararınca su ile

dolduruyoruz. en üstede margarinimizi koyuyoruz. O kendi halinde pişerken, domates ve biberi küçük küçük

doğrayarak salatamızı yapıyoruz daha sonra yoğurdumuzu bir kaba koyup iyice özütüyoruz yemek piştikten sonra

büyük bir tepsiyi alarak tenceredeki yemeğimizi ters çevirerek tepsiye koyuyoruz etrafında papatya deseni gibi

bir yoğurt bir salata koyarak süslüyoruz ve tencereyi kaldırıyoruz işte servis ve yemek afiyet olsun.