



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYA (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg dana mayası (Şırdan)
1 çay bardağı pirinç
2 adet kuru soğan
½ su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça
½ çay kaşığı karabiber
Pul biber
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı su

Dana maya (şırdan) bir tencereye alınır ve ortalama 50-60 dakika kadar haşlanır.

Haşlama işleminden sonra dana maya, küp küp olacak şekilde doğranarak yarım su bardağı sıvı yağ, iki adet kuru soğan ve bir yemek kaşığı salçayla birlikte kavurulur.

Üzerine iki su bardağı su, bir çay bardağı pirinç, baharatlar (yarım çay kaşığı karabiber ve pul biber) ve tuz ilave edilir.

Kısık ateşte ortalama 20-25 dakika pişirilir ve sunuma hazırlanır.

