MELEZİN AŞI

https://esenler.bel.tr/

1 adet büyük bayat lavaş
350 gram kuşbaşı et
2 adet dolmalık kabak
1 adet patlıcan
1 adet soğan
2 adet sivri biber
2 diş sarımsak
1/2 demet maydanoz
100 gram mantar
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı taze kaşar
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber, kekik, karabiber
1 çay kaşığı zerdeçal, kişniş
1 tatlı kaşığı tuz

Etleri soğanla soteleyin. Sebzeleri bir tencereye koyup hepsini birden pişirin. En son eti ilave ederek pişirin. Başka bir tencerede yağı eritip üzerine lavaş ekmeğini koyarak kısık ateşte ısıtın. Üzerine diğer tencerede pişirdiğiniz sebze ve etleri dökün. Üstüne taze kaşarı yerleştirin. Eriyince lavaşı servis tabağına alıp süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:167939 • adı:Melezin Aşı • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 09:33