



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MENEViŞ YOĐURTLAMASI (DENİZLİ)

Denizli İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

250 gr. kurutulmuş meneviş  
250 gr. taze asma yaprağı  
½ çay bardağı pilavlık bulgur  
2 adet pırasa  
1 bağ dereotu  
Tereyağı  
Pul biber  
Tuz

Meneviş ve asma yaprağı ayrı ayrı haşlanır, suları süzülür ve doğranır. Pırasa ve dereotu ince ince doğranır, tereyağında kavrulur. Üzerine bulgur eklenip, kavurmaya devam edilir. Daha sonra meneviş ve asma yaprağı da eklenip biraz daha kavrulur. Kavrulan malzemenin üzerine 3 su bardağı su ilave edilir ve kısık ateşte pişirilir. Soğuduktan sonra servis tabağına alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Ayrı bir tavada tereyağı eritilerek, içine pul biber konur ve kızartılarak servis tabağına alınan yemeğin üzerine gezdirilir. Sıvı yağda kurutulmuş biber kızartılarak üzeri süslenir. Soğuk olarak servis yapılır.

