



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERSEREM

Stefanos Yerasimos

1 demet maydanoz  
1 demet nane  
7 diş taze sarımsak  
500 gr. koyun yoğurdu  
500 gr. koyun budu et  
4 çorba kaşığı nebati yağ  
100 gr. haşlanmış nohut  
1 orta boy soğan  
250 gr. kıyma  
1 demet pazı  
200 gr, pirinç  
Tuz

Naneyi, maydanozu, sarnusağı kıyın, yoğurtla karıştırın, 24 saat bekletin.  
İnce doğranmış etleri yağda kavurun, çok az suda pişirin.  
Etler piştikten sonra nohudu, ince doğranmış soğanı, hazırlanmış küçük köfteleri, pazıyı ekleyin.  
Bekletmiş olduğunuz otlu yoğurdu ve pirinci ilave edin. Pişince ateşi söndürüp dinlenmeye bırakın.

---