



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERSMUYE

Stefanos Yerasimos

500 gr. koyun budu
4 orba kaşığt nebati yağ
2-3 soğan
200 gr. haşlanmış nohut
1/2 dl. koruk suyu
200 gr. kıyma
3 elma
100 gr. pirinç
Tuz
Nane
1 diř sarımsak

Soğanı ince doğrayıp, küçük kuşbaşı kesilmiş et ile birlikte yağda kavurun, 1 dl. sıcak su ilave edip pişmeye bırakın.

Et pişince koruk suyunu ekleyip bir taşım kaynatın.

Kıymadan fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayıp, elmaları ince dilimleyin ve daha önce ıslatılmış pirinçle birlikte tencereye ilave edin, tuzunu koyun, pişirin.

Üstüne ezilmiş 1 diş sarımsak ekleyip, taze nane serpin.

Not: Topkapı Sarayın'da sonbahar mönülerinde yer alan elma kalyesi olabilir