



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEZGİT BUĞULAMA

Pınar Mezgit Fileto

2 Adet Patates

10 Ml Sirke

Tuz

Tane Karabiber

Tereyağı

Dereotu

Patatesi haşlayın.

Haşlanmış patatesleri yuvarlak dilim halinde kesin ve tavaya dizin.

Tavaya tereyağı baharat, sirke ve üzerini geçecek kadar su ekleyin.

Üzerine Pınar Mezgit Fileto'yu ekleyip kapağı kapalı şekilde 10 dakika pişirin.

Dereotu ve limon dilimi ile servis edilir.

