



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOLOHIYA (KIBRIS)

1 kg kurutulmuş molohiya
Yarım kg yarı yağlı kuşbaşı kuzu eti
Yarım su bardağı zeytinyağı
3 adet domates
3 adet soğan,
3 diş sarmısak
Yeteri kadar su
Tuz
1 su bardağı limon suyu

Molohiyayı yıkayıp, süzün. Zeytinyağını tencereye alın. Üzerine küp doğranmış domates ve soğanı, kıyılmış sarmısağı, kuşbaşı kuzu etini ekleyip, soteleyin. Su ve limon suyunu ilave edip, pişmeye bırakın. Süzölmüş ve sıkılmış molohiya ile tuzu tencereye ekleyip, 25 dakika pişirin. Soğuk olarak servis yapın.

