



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOLAHİYA (KIBRIS)

4 avuç kuru molahiya
300 gr. yağlı parça et
2 orta boy domates (yemeklik doğranmış)
2 orta boy soğan (yemeklik doğranmış)
2 yemek kaşığı margarin
1 tutam tuz
2 limonun suyu
1/2 kahve fincanı zeytinyağı

Kuru molahiya limonlu sıcak suda yarım saat bekletilir, sonra birkaç kez soğuk suda çalkalanır. Et ve soğan yağda pembeleştirilir, domates, molahiya, tuz, limon suyu ve kafi miktar su ilave edilip pişirilir. Pişince üzerinden zeytinyağı gezdirilerek, bir taşım daha kaynatılır. Sıcak servis yapılır.