



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAZLI ET YEMEĐİ (HATAY)

Hatay ValiliĐi
Antakya MutfaĐı - Süheyl Budak

MALZEMELER

400 gr. Kıyma
16 diş sarımsak
1/2 kg. domates
3 çorba kaşığı tereyağı
1/2 demet maydanoz
1 çay kaşığı karabiber

YAPILIŐI

Kıyma eti iki kez makineden geçirildikten sonra 12 topak halinde ayrılır. Her bir parçanın içine bir diş sarımsak koyulur ve mekik şekli verilerek bir kenara alınır. Domatesler soyulur, rendelenir. İçine 4 diş sarımsak ve tuz eklenerek bir tavada suyu bırakıncaya kadar pişirilir. Ayrı bir tavada 2 kaşık tereyağı eritilip kızdırılır. İçine etler konularak nar gibi kızartılır. Tava ateşten alınarak domates sosun içine boca edilir. Bunun üzerine de kalan tereyağı ve karabiber eklenerek domateslerin suyu iyice çektirilir. Tava ateşten alınarak servis tabağına yerleştirilip üzerine kıyılmış maydanoz serpilerek servise hazır hale getirilir.