



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NUAR

MALZEMELER

1.5 kg ağırlığında nuar
1 çorba kaşığı margarin (ya da sıvıyağ)
1 kahve fincanı sirke
2 adet domates
1/2 limon
tuz, biber

HAZIRLANIŞI

Etin her tarafı limon ile ovun ve yağ ile bir tencerede çevirerek kızartın. İki adet domates in rendesini ilave edip, iki dakika kadar, arada bir tencereyi sallayarak pişirin, sirke katıp tekrar tencereyi sallayın. Üzerini aşacak kadar sıcak su, tuz ve biber koyup bir saat kadar orta hararete pişirin. Tencereden alıp soğutun. Et dilimledikten sonra, sosunda ısıtıp servis yapın.