



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİYAZİYYE

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik

500 gr kuzu eti

200 gr kıyma

9 adet soğan

1 Tatlı Kaşığı Ucuyla tuz

3 limon

4 yemek kaşığı pirinç

Küçük kuşbaşı kestiğiniz etleri sanayağda çevirin. 1 su bardağı sıcak su ekleyip, pişmeye bırakın. 6 adet soğanın içini boşaltın, 3 soğanı ince ince kıyın. Kıymayı, önceden ıslatılmış pirinci, kıyılmış soğanı, 1 limon suyu ile karıştırın, tuzlayın. İçini boşalttığınız soğanları bu harç ile doldurun. Pişen etleri tencereden çıkarın. Boşaltılmış soğanlardan çıkan soğanın yarısını tencerenin dibine döşeyin, üstüne doldurduğunuz soğanları dizin, sonra pişmiş etleri ekleyin, etlerin üstünü soğan içlerinin kalan diğer yarısı ile kapatın. Pişmeye bırakın. Ateşi söndürüp, kalan limonların suyunu tencereye ilave edin ve dinlendirin.