



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RİSOL

İnce yufka açıp 4 ya da 5 santim eninde şerit gibi kesiniz. Bu şeritleri hafifçe ıslatıp bir ucunu herhangi bir içten ceviz iriliğinde koyup muska gibi büküp unlanmış bir tepsiye diziniz. Sonra tavada güzelce kızartıp kullanınız.

Not: Bu tarzda yapılan garnitür godivolar ya da pişmiş kıyma ile ya da ince kıyılmış tavuk, hindi, av eti ile ve birkaç mantar ya da türüfö kıyıp bunlara ilâvesiyle yapılır. Balık eti, sebze, yahut peynirle de olur. Her halde kıyma pişmiş ve baharlanmış olarak yufkaya muska gibi sarılıp tavada sadeyağ ya da zeytinyağıyla kızartmaktan oluşur. Ancak börek gibi yufkaya boğmayıp bir ya da iki kez sarıp açılmaması için iyice kapatınız.
