



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUMELİ YEMEĞİ

MALZEMELER

4 kişilik

1/2 kg parça et

1 demet taze soğan

1 çorba kaşığı sıvı yağ

1 demet dere otu

1 çorba kaşığı tereyağı

1 demet taze nane

1 çay kaşığı karabiber

tuz

hamuru için:

2 adet yumurta

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 çorba kaşığı nane

1 su bardağı sıvı yağ

alabildiği kadar un

HAZIRLANIŞI

Sıvı yağı tencerede kızdırın. Sarmısağı, soğanları ve dereotunu ince ince kıyın. Yağın içine atın ve çevirerek kavurun. Eti de ekleyin ve birkaç dakika daha kavurun sonra tencereyi ocaktan alın. Başka bir kabın içinde 2 adet yumurta, 1 çay kaşığı kabartma tozu ve unu karıştırıp naneyi ilave edin. Hmur haline getirin ve bu hamuru mutfak tezgahına yayın. Küçük parçalar kesin. Bir su bardağı sıvı yağı derin bir tencerede kızdırın. Kestiğiniz hamur parçalarını içine atın. Çevirerek kızartın. Büyük bir tabağa hamurları dizin ve üzerine yemeği dökün.