



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELI KIYMALI BOHÇA

MALZEMELER

1 bardak pirinç
3 adet yufka
2 adet domates
3 adet sivri biber
1/2 kg. kıyma
1/2 demet dereotu
1 fincan soya yağı
Karabiber
Tuz

HAZIRLANIŞI

İlk olarak bir tavanın içine yağı koyun, domatesleri, ince kıyılmış biberi, kıymayı, dereotunu, karabiberi, tuzu ve haşlanmış pirinci ekleyin ve 5 dakika kadar pişirin. Yufkaları kare kare kesin ve ortalarına hazırladığınız içten koyup bohça şeklinde kapatın. Üzerine yumurta akını sürün ve 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Servis yaparken domates ve biberlerle süsleyebilirsiniz.