



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ ET

Malzeme:

750 gr. parça et

4 kaşık tereyağı

1 yumurta sarısı

Maydanoz

1,5 litre tavuk suyu

1 limon

Karabiber

Tuz

Yapılışı:

Tereyağında etleri kavurun. Tuzu, biberi ve et suyunu döküp, 1 saat kadar pişirin. Ocaktan indirmeden, limon suyuyla, yumurta sarısını çırpın. Ete katın. Tabağa alınca üzerine kıyılmış maydanoz dökün.
