



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI ET KIYMASI

Daha, sığır, tavuk, balık, hangisi uygun ise, 250 gram kemiksiz etin deri ve sinirlerini çıkarıp çok ince kıyınız. Sonra tereyağı, tuz ve biberle bir kuşhaneye koyunuz. Orta ateşte bir tahta kaşıkla 10 dakika çevirdikten sonra indirip iyice süzerek bir kaba alıp soğumaya bırakınız. Sonra yine o kuşhaneye su ile bir parça ekmek içi koyup ince kıyılmış maydanoz da ilâve edip eze eze soğuk bir bulamaçla biraz tereyağı ve kıymayı havana koyup 4 ya da 5 yumurta sarısı ilâvesiyle iyice eziniz. Sonra havandan çıkarıp bir kap içinde yoğurup kullanınız veya doğrudan servis yapınız.

Not: Bütün gratene özel yemekler için ve bazı börekler için kullanılır.
