



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TORBADA TÜRLÜ

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

200 gr. yeşil fasulye  
2 adet kabak  
2 adet patlıcan  
2 adet soğan  
4 adet yeşil biber  
2 adet domates  
2 adet patates  
250 gr. kuşbaşı et,  
1 çorba kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 adet fırın torbası  
1 tatlı kaşığı un  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı kekik

Sebzelerin hepsi yıkanır, ayıklanır. Yemeklik şeklinde doğandıktan sonra et ve baharatlar ilave edilerek hepsi bir arada harmanlanır. Fırın torbası unlanır. Hazırlanan malzeme, unlanmış torbaya doldurulup ağzı sıkıca bağlanır. Torbanın üzeri iğne ile birkaç yerinden delinir. Tepsiyeye yerleştirilip, 180 derece ısıtılmış fırında, 70-75 dakika arasında pişirilir. Sıcak servis yapılır.

