



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUL AŞI

1 Çay Kaşığı tuz
3 Adet patlıcan
0,5 Kg. kuşbaşı dana eti
1 Çay Kaşığı karabiber
2 Adet kabak
3 Adet yeşil biber
2 Adet Domates
2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Etleri kuşbaşı doğranıp 1 saat kaynatın tüm sebzeleri ateşte közleyin közlenen sebzelerin kabuklarını soyun kuşbaşı doğrayın doğranan sebzeleri karıştırın servis tabağına alın sogumasını bekleyin haşlanan etler margarinle karabiber ve pulbiberle kavrulur servis tabağındaki sebzelerin üzerine kavrulmuş etler konur ve servis yapılır.