



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAPRAK DÖNER (ERZİNCAN)

<http://www.kamuajans.com>

Yarım kilo lop et
4 diş sarımsak
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı tuz
4 yemek kaşığı sıvı yağ

Eti buzluktan çıkartın yarım saat sonra buzluken ince ince doğrayın. Yaprak şeklinde elinize dikkat edin ama. Uygun bir tavaya etleri koyun. Üzerine sarımsakları ezip ekleyin. Sütü, yağı ve baharatları ekleyin karıştırın. Kapağını kapatın 2-3 saat dinlensin. Sonra ocakta orta ateşte su eklemeyen kendi suyuyla pişirin. İyice kavurun, en son tuzunu ekleyin servise hazır.