



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÖRÜKLER BEYİ

<https://cook.com.tr>

Yoğurt 6 Çorba Kaşığı
Ayçiçek Yağı 1 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 2 Çay Kaşığı
Kekik 1 Çay Kaşığı
Limon Suyu 1 Su Bardağı
Su 2 Su Bardağı
Sivri Biber 100 Gram
Domates Salkım 2 Adet
Kurutulmuş Domates 6 Adet
Patlıcan Bostan 7 Adet
Sarımsak 2 Diş
Soğan 1 Adet
Kuzu Kuşbaşı 500 Gram
Organik Mantar 500 Gram

Top patlıcanları közde közleyip soyun kararmaması için limonlu suya koy sonra tencereye etleri at kuşbaşı doğranmış soğanlarla kavurduktan sonra kuzu göbeği mantarları doğra içine at karıştır doğranmış yeşil biberleri koy tatlandır pişsin patlıcanları fırın tepsine koy parçalamadan ortasını aç yapılan etli içi içine doldur aynı karniyarık gibi domatesle süslendir 150 derecelik ısınmış fırına ver tabanına 1 kaşık salça erit su bardağında dibine vermeyi unutma 10 15dk sonra çıkar servis tabağına koy 1 kasık yapılan yemeğin üzerine dağıtmadan koy isteğe göre tabakla servis edin.