



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ NUAR

1 kg. nuar  
2 su bardağı kıyılmış dolgulu yeşil zeytin  
1'er adet kereviz, patates ve soğan  
2 adet defne yaprağı  
15 adet tane karabiber  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 baş sarımsak  
Yeteri kadar sıcak su  
Tuz

Nuarı dilimleyip tencereye alın. Üzerine bütün kereviz, dörde bölünmüş patates ve soğan, ayıklanmamış bütün bir baş sarımsak, defne yaprağı, tane karabiber, tereyağı ve tuz koyun. Tencereye etin ve sebzelerin üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edip 10 dakika hızlı ateşte, 1.5 saat kısık ateşte pişirin. Etləri tencereden alıp servis tabağına yerleştirin. Zeytin sosu hazırlamak için sarımsak ve defne yaprağını tencereden çıkarın, kıyılmış zeytinleri ilave edin. Ardından 10-15 dakika pişirin. Etin üzerine gezdirip servis yapın.



Fotoğraf "dem" tarafından gönderildi. 11.08.2015