

Et Badi

Malzemeler

1 su bardagi ince bulgur
2 yemek kasigi salca
1 sogan
2 biber
2 domates
Yarim kg yagsiz dana kiyma
Tuz, karabiber, pulbiber, reyhan
Maydanoz

Yapilisi

Bulgur sicak su ile islatilarak demlendirilir. Sisen bulgura rendelenmis sogan, salca ve baharatlar eklenip yogurulur. Domateslerden biri minik dogranip tekrar yogurulur. Et eklenip tum malzemeyle ozlesene kadar yogurulur. Kalan domates, biberler ve maydanoz dogranip 2 su bardagi su ile eklenip karistirilir. Haslanmis lahana yapraklari ya da asma yapraklari ile servis yapilir.