



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜTÜN ET

2 kg buttan et
2 soğan
1 yemek kaşığı salça
2 tatlı kaşığı kimyon
Yağ
Pul biber
Tuz

Eti 8-10 parçaya ayırın. Soğanları ince ince doğrayıp bütün malzemeyi ekleyin ve iyice yoğurun. Bu harcı etlerin üzerine iyice sıvayıp ağzı kapalı olarak bir kaptaki 8-9 saat belettikten sonra üzerine yağ ekleyip suyunu çekip kızarana kadar pişirin. Bunun üzerine sıcak su ilave edip çatalın batacağı yumuşaklığa gelene kadar pişirin. Et pişmeden suyu biterse sıcak su ilave edin.