CEVİZLİ ET (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

1 kg. köftelik et
1 çay kaşığı karabiber
5 adet kuru kake (galeta unu) veya bir avuç un
1 çorba kaşığı kimyon
200 gr. ceviz içi
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
1 yumurta

Et, kuru kake (galeta unu), karabiber, tuz, kimyon ve yumurta, hepsi bir kap içerisinde iyice yoğurulur. Sonra 30 cm. çapında bir tepsi, bir kaşık tereyağı ile yağlanarak etin yarısı tepsiye açılır. Üzerine ceviz içleri serpiştirilerek kalan et kaplayacak şekilde serilir. Daha sonra üzerine bir kaşık tereyağı sürülerek 180 oC lik fırında 20 dk. pişirilir. Baklava şeklinde kesilerek servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:44726 • adı:Cevizli Et (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:29