



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET PAÇASI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

1 kg. yağsız parça et
100 gr. sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
Kırmızı pul biber
Tuz
2 veya 3 adet limon

Tencereye 2 litre su konup kaynatılır, parça et içine atılır ve pişirilir ve ocaktan indirilir. Küçük bir tavada yağ eritilir, içine ezilmiş sarımsak, karabiber, tuz, kırmızı pul biber atılır. Pişirilmiş olan et küp şeklinde doğranır. Doğranan et tekrar tenceredeki suyun içine atılır ve kaynatılır. Bir tavada yağda kızdırılan karışım da yemeğin üzerine boşaltılır. Servise sunulan yemeğin üzerine limon sıkılır.