



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET PAÇASI

1 kg kemikli kuzu eti
Terbiyesi için
Yarım fincan sıvı yağ
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı pul biber
2 diş sarımsak
Yarım limon
Tuz

Kemikli kuzu eti düdüklü tencereye konur, üzerini geçene kadar su konarak düdüklünün kapağı kapatılıp ocak yakılır. 45 dakika 1 saat arası pişirilir.
Et tam pişince et kemiklerinden ayrılır.
Ayıklanan et geri tencereye konur, tekrar ocağın altı yakılır.
Bir tavaya sıvı yağ alınıp un eklenerek kavrulur.
Un sararınca, salça, pul biber ve ezilmiş sarımsak eklenerek karıştırılır.
Et suyundan 1-2 kepçe terbiyeye katılarak karıştırılır ve tencereye dökülür.
Üzerine limon sıkılır ve tuzu ayarlanır.
Sıcak servis yapılır.

