



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ KOYUN BAŞI (DÜDÜKLÜ)

1 koyun başı
1 kilo patates
2 soğan
1 demet maydanoz
kırmızıbiber
karabiber
tuz

Koyun başı yüzüldükten sonra burun kısmını kırarak atılır. Bol su ile iyice yıkadıktan sonra bol sıcak suyun içinde de iyice yıkayıp, düdüklü tencerede veya normal bir tencerede pişirilir.

Piştikten sonra etleri kemiklerinden ayırıp, bir tabağa koyulur. Tuz, kırmızıbiber, karabiber ilave ederek, iyice karıştırıp servis tabağının ortasına yerleştirilir.

Patatesleri soyup kibrit çubuğu uzunluğunda doğrayıp, kızgın yağda kızartıp, etin etrafına yerleştirilir.

Soğanları piyaz şeklinde doğrayıp, tuzla ovup, kıyılmış maydanoz ilave edip karıştırılır, Bunları da patateslerin etrafına yuvarlak olarak yerleştirin ve servis yapılır.