



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ÇÖMLEK ETİ (NEVŞEHİR)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2 kg kemikli kuzu eti
100 g sivri biber
20 diş sarımsak
2 orta boy domates
1 yemekkaşığı karabiber
2 su bardağı su
Yeterince su
Hamuru için:
2 su bardağı un
12 yemek kaşığı su

Biber, soğan ve sarımsaklar ince doğranır.
Domateslerin kabukları soyularak concasse doğranır.
Etler, sebzeler, su, tuz ve karabiber karıştırılarak kapaklı bir güveç kabına koyulur.
Bir taşım kaynatarak ateşten alınır.
Un ve suyla hazırlanan hamur hiç hava sızdırmayacak şekilde güveç kapağına tamamen sıvanır.
Önceden 200 oC ısıtılmış fırında 1 saat 15 dakika pişirilir.
Güveci fırından aldıktan sonra kapakta sertleşen hamur, bıçak yardımıyla kırılarak çıkartılır.