



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKIRDAKLI BİLİK (MALATYA)

- 6 kg koyun kuyruğu
- 1 bardak süt
- 2 demet maydanoz
- 5 adet taze soğan
- 1 avuç taze tarhun
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1,5 tatlı kaşığı tuz

Kuyruk yağın et makinesinden çektin. Geniş bir tavada tuz ekleyip ocağa koyun. Sürekli savurarak karıştırın iyice kavurun. Eriyip tamamen yağın salınca sütü ekleyin ve kavurmaya devam edin. İyice yağ kesip, kuyruklar koyu sarı renk alınca bir süzgece boşaltın yağın süzün. Bu yağ başka bir yemekte kullanabilirsiniz.

Yağı iyice süzölmüş kakırdaklı bir tepsiye koyup, ince kıyılmış maydanoz, taze soğan, tarhun, salçalar, kırmızıbiber, karabiber, yenibahar ve tuz ile karıştırın.

Harcı pide fırınına gönderin ve kapalı olarak pişirtin. Eğer evde yapıyorsanız, hamuru ince uzun pide gibi açın ve harcı boydan yarısına döşeyerek hamurun ikinci yarısını üstüne kapatın. Önceden ısıtılmış kızgın fırında pişirin.

