



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RASUL ET (KOSOVA)

Doç. Dr. S. Dilek YALÇIN ÇELİK

Yarım kilo parça et
3 bardak su
bi kilo lana
2 dane soğan
2 diş sarımsak
100 gr yağ
bi yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı boyama
2 yemek kaşığı vegeta
3 orta kaşığı sirçe

Bi tencerede yarım kilo parça etleri em üç bardak suyi, yarım saat kaynatırısın da sora bi kilo lanayı küçüklü küçüklü em iki baş soğanı aynı doğrarsın. Atarsın tencerenin içine, sora 100 gr yağı, tuzunu, vegetasını, boyamasını em üç kaşık sirçeyi da tencerenin içine atarsın. İsla karıştırısın en sonunda da bi saat koyarsın kaynasın. Etler em içine atığın bitevi arçla isla kaynamış ise rasul etin hazırdır. (Kaynak Kişi: Remziye Drangoy)

Not: Sebzeleri, parça et ile pişirerek tüketmek yaygın bir davranıştır. Lahana sevilen bir yemektir ve parça et ile pişirildiği zaman, [?]Resul et[?] adını alır. Bu yemek yörede öylesine sevilir ki, peygamber yemeği kadar, değerli bir yemek olarak kabul edilir.