



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI ÇÜFTE (KOSOVA)

Doç. Dr. S. Dilek YALÇIN ÇELİK

Dert diş sarımsak
Yarım kilo düğüli et
Karabüber
Tuz
Miyane için:
Un
Yağ
Tuz
Su

İlk defa sarımsakları doğralama lazım sonra bir kabın içine eti ardından karabüberini, tuzunu atarak ve bunları karıştırırız ve karıştırma bitikten sonra un ile üveleyerek kızgın yağda kızartırız. Miyanenin hazırlanışı, tencerenin içine yağı atarız ve kızmasını bekleriz daha sona kızmış olan yaga unı atarız ve karıştırırız. Kavrulduktan sona kaynar su üstüne dükörüz ve bir vala veririz. (Kaynak Kişi: Hülkiye Damko)