



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN HAVUZU (İSTANBUL)

200 gr margarin
Yarım kg dana eti
2 adet soğan
250 gram pazı tursusu
50 gram badem
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kara biber
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Erişte için:
2 su bardağı un
Yarım çay bardağı süt
2 çorba kaşığı margarin
Yarım çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet etsuyu tableti
Tuz

Dana etini kuşbaşı olarak doğrayın. Tuzlayıp, kendi suyunu bırakıp, çekene dek kısık ateşte pişirin. Yumuşayan ete küçük doğranmış soğan ve 1 çorba kaşığı margarin ilave edip, kavurun. Pulbiber ve karabiberi ekleyip, tekrar kavurun. Pazı tursusunu katıp 1-2 kez ateşte çevirin. Unu eleyip, ortasını havuz gibi açın Yumurtaları, sütü ve tuzu ekleyerek, hamuru yoğurun. İki eşit parçaya ayırın. Her hamuru unla kalın yufka şeklinde açın ve biraz kurumasını bekleyin. Hafif kuruyan yufkaları rulo şeklinde sarıp, ince ince kesin. Bir tencereye su koyarak kaynatın. Tuz ve yarım çorba kaşığı margarin ekleyin. Kaynayan suya eriştelere katın. 15 dakika haşlayıp, süzün. Servis tabağına erişteyi yerleştirip, ortasına eti koyun. 2 çorba kaşığı margarin eritip, bademleri kavurun. Et suyu tabletini koyun ve eriştenin üzerine gezdirerek, servis yapın.