



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASPAVA

500 gram dana eti
Tuz
1 kaşık tereyağı
2-3 adet lavaş
Kaşar rendesi
1 küçük soğan
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı domates salçası
Yarım çay bardağı su
3 küp şeker
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Pul biber
İkramlıkları için:
Aspava soslu patates kızartması
Cacık
Fırında kaşarlı mantar
Mevsim salata

Bütün bir şekilde olan etimizi buzlukta donduruyoruz.
Buzluktan çıkardıktan sonra döner şeklinde kesiyoruz.
Kestiğimiz döner şeklindeki eti tavada tamamen yumuşayana kadar pişiriyoruz.
Diğer bir yandan tavamıza yağımızı koyup eritiyoruz.
Sonra unumuzu ekleyip kokusu çıkana kadar kavuruyoruz.
Salça ve suyumuzu ekleyip baharatlarını atıp akışkan bir sos kıvamı elde edene kadar karıştırıyoruz.
Lavaşımızı seriyoruz önce yarım ay gibi kestiğimiz soğanları ardından etimizi üzerine bir miktar sosumuzu koyup kaşar rendesi serip sıkıca kapatıyoruz.
4 eşit parçaya ayırarak Aspavayı servise sunuyoruz.



