



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ ET (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

### MALZEMELER

Suyu için:

3,5 su bardağı et suyu

1 kg. dövülmüş et

250 gr. çiğ badem

1 çorba kaşığı sade yağ

1 lt su

1,5 çorba kaşığı domates salçası

Karabiber

Tuz

Karabiber

Kızartma için:

2 çorba kaşığı sade yağ

### YAPILIŞI

Dövülmüş et, tuz ve karabiberle yoğurulur. Etten ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak ıslatılmış tezgah üstüne bir çay tabağı genişliğinde (yaklaşık 5-6 cm. çapında) açılır. içine daha önceden ıslatılıp kabukları soyulmuş ve blendırdan geçirilerek inceltilmiş olan bademden bir tatlı kaşığı alınarak, etin orta yerine yerleştirilir ve kapatılır. Avuç içinde mekik şekline getirilir. Aynı bir tencereye bir litre su koyup kaynatılır. Kaynamaya başlayınca içine mekik şeklindeki etler eklenir. Beyazlaşınca kadar haşlandıktan sonra sudan alınıp süzölmeleri sağlanır. Bir tavaya iki çorba kaşığı sade yağ eklenip kızdırılır. içine etler eklenerek nar gibi kızardıktan sonra tavadan alınır. Bir tencerenin içine 3,5 su bardağı et suyu ile suda eritilmiş salça, içine karabiber eklendikten sonra kaynamaya bırakılır. Et suyu kaynayıncaya; içine kızarmış etler eklenip 20 dk. kadar pişirilerek ateşten alınır. Bu yemek piring pilavı, salata ve turşu ile servis edilir.