



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BİBER YAĞI

Koyun böbreğinin sabun kalıbı gibi yağın çıkartıp bir kaba koyarak kavurunuz. Kavrulduktan sonra içinden kıkırdaklarını çıkartıp-süzünüz. Soğan suyu, kuşbaşı et ve kemiklerle yeniden ateşe koyarak kavurunuz. Kavurulurken bir iki karanfil ve tarçın parçası atınız. Etler nar gibi kavrulduğu zaman yağın süzünüz. Bunu yemeklerde kullanabilirsiniz. Süzdüğünüz yağa yeterince dövülmüş kırmızı biber katınız ve birkaç kez ateşte çeviriniz. Ateşten indiriniz. Biber posası altına inince posayı oynatmadan yağ süzünüz. Bunu da saklayınız. Yemeklerde gerektiği zaman kullanabilirsiniz.

Not: Gerçekte işkembe ve paçacıların kullandıkları biber yağı erimiş iç yağından oluşursa da büyük kazanlarda işkembe ve paça ile kaynatarak kokusunu giderdiklerinden bu kokuyu duymazsınız. Tencerede siz bu işi yaparken soğan suyu, tarçın, karanfil ve et ile kavurduğunuzda koku kalmadıktan başka, etin vereceği çeşni de çok lezzetli olur.