



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUMBAR ET (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı
Meriç Sanal Mutfağı

0,500 ml su
40-50 gr tuz
Dana karın bölgesi eti
Kuyruk yağı
Pırasa
Kırmızıbiber

Mutlaka büyük kaptan hazırlanmalıdır (mümkünse büyük kazan), içine 0,500 ml su, bir avuç tuz ve doğranmış yağlar konulur.
Yağı ayrılıp et parçacıkları ayrılana kadar eritilir ve hazır olduktan sonra etler çıkarılır, kaptan sadece elde edilen yağ bırakılır.
Kuşbaşı doğranan etler ilave edilir, hazır olana kadar karıştırılır ve ince doğranmış pırasa katılır.
İyice pişene kadar karıştırılır, gerektiğinde tuz ilave edilir.
Sonunda ocaktan alınır ve fazla yağlar ayrılır.
Kazan tekrar ocağı konulur ve kırmızıbiber eklenir, karıştırılır ve yemek servise hazırdır.