



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜTÜM ET (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

2 kg dana sırt eti
6 adet tane karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Garnitür için:
3 adet domates
3 adet patates
5 adet sivri biber
2 su bardağı sıvı yağ

Et, 150 gramlık 4 cm kalınlığında kesilir. Tencereye sıvı yağ konularak orta ateşte kızdırılır. Üzerine et parçaları, tuz ve karabiber atılır. Kısık ateşte 15-16 saat pişirilir. Ayrı bir tencerede iri doğranmış patates, sivri biber ve domates sırasıyla kızartılır. Pişen et bakır siniye konulur. Üzerine garnitürler eklenerek servis edilir.