



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜTÜM ET (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 Kg Sırt Eti (Dana)
1 Orta Boy Kuru Soğan
3 Adet Domates
3 Adet Patates
5 Adet Sivri Biber
1 Lt Su
4-5 Adet Tane Karabiber
1 Tatlı Kaşığı Tuz

Etler ekmek dilimi büyüklüğünde kesilir. Kanının süzülmesi için ılık suda bekletilir. Suyu süzülerek toprak güveç'e konur.

Üzerine bütün soğan tane karabiber su eklenir. Birgün önceden kısık taş fırına verilir. En az 14 saat kısık bir fırında yavaş yavaş suyunu çekene kadar pişirilir.

Servis edileceği zaman domates, sivri biber, patates ile servis edilir.

