



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜTÜN ET (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

Hayvanın bel kemiği veya arka butlarından 2 kg et,
2 orta boy kuru soğan
2 tatlı kaşığı kimyon
Pul biber
1 yemek kaşığı salça
Tuz

Et 8-10 parçaya ayrılır.

Soğanlar ince ince doğranır, içine tuz, pul biber, kimyon ve salça konularak iyice yoğrulur.

Bu harç etlere sürülür ve bir tencereye üst üste konulur.

Bu şekilde et parçaları 8-9 saat kapalı olarak bekletilir.

Piştirileceği zaman tencereye biraz yağ konularak etler suyunu çekene ve kızarana kadar pişirilir.

Üzerine sıcak su ilave edilerek çatalın rahatça batacağı yumuşaklıkta pişirilir (Et pişmeden suyu biterse, sıcak su ilave edilebilir).

Not: Suyunun berrak olmasını arzu edenler, pişen etleri ayrı bir tencereye alarak etin suyunu üzerine süzebilir.