



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜTÜN ET (ÇANKIRI)

Çankırı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2,5 kg et yıkanarak orta boy parçalara ayrılır. Bir kaşık tereyağı veya margarinle tencerede biraz çevrilir, etin miktarına göre 1-2 litre sıcak su ve 1 kaşık salça ilave edilir, 7 baş orta büyüklükte soğan bütün olarak etlerin arasına yerleştirilir. Pişen etler tek tek ayrı bir tencereye yerleştirilir, tel süzgeçten geçirilen et suyu ve tuz ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Bir çay kaşığı baharat (yeni bahar) ilave edilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:31556 • adı:Bütün Et (Çankırı) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:05.04.2025 - 09:51