



BÜTÜN ET YEMEĞİ (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

3 kg. kemikli parça dana eti
1.5 yemek kaşığı salça
1 demet ince kıyılmış maydanoz

Dana etinin kemikli parçaları bir tencerede kendi suyunu çekene kadar kaynatılır. Sonra salça ve et birlikte kavrulur. Üzerine su koyulup iyice karıştırılarak pişirilir. Piştikten sonra sulu olarak servis tepsisine alınır. (Arzuya göre üzerine bol maydanoz serpilerek servise sunulur.)

