



ÇANAK ETİ (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. yağlı ve kemikli çebiş eti
1 kg. yeşil fasulye
1 yemek kaşığı salça
2 tane kuru soğan
250 gr. nebati yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
Kırmızıbiber
Tuz

Et temizce yıkanıp tencerenin dibine konur. Nebati yağ ile biber, soğan ve salça tencereye konularak et ile birlikte 15 dk. pişirilir. Orta hararete pişen etin üzerine birkaç parçaya bölünmüş yeşil fasulye ilave edilerek tuz ve tereyağı karıştırıldıktan sonra orta hararetli ateşte pişmesi beklenir. Fasulyeler pişinceye kadar ateşte kalır.

