



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLLİ (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Koyun eti (iri kuşbaşı) 100 gram
Su 8 su bardağı
Etili koyun kaburga kemiği 200 gram
Kuru siyah üzüm 1+3/5 su bardağı
Tereyağı (erimiş) 5 yemek kaşığı
Tuz ¼ tatlı kaşığı
Kırmızıbiber ½ tatlı kaşığı
Şeker 3/5 su bardağı

Etili kaburga kemiklerini ve kuşbaşı etleri tereyağında kavur, iyice kızart. Kırmızıbiber koy çevir. Suyu koy, kaynat. Üzümün çöpünü seç, yıka. Etlar pişmeye yakın üzümü ilave et, üzümler şişene kadar pişir. Tuz ve şeker koy, bir taşım kaynat. Kapağını kapat, dinlendir.

Not: Düşünlerde yapılan bir yemektir. Çok severek tüketilir. Türkmenlere özgü bir yemektir.



8 20:12

