



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖMLEK ETİ (UŞAK)

Anadolujet Magazin

1.5 kg kemikli kuzu eti (böbrek yatağı)

200 gr sivri biber

20 diş sarımsak

1 adet orta boy soğan

4 adet orta boy domates

6 gr karabiber

Yeterince su

Hamuru için:

250 gr un

100 ml su

Öncelikle sarımsak, biber ve soğanı ince ince doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Et ve sebzeleri, su, tuz ve karabiber ile karıştırarak kapaklı bir çömleğe koyun. Bir taşım kaynatarak ateşten alın. Un ve suyla hazırlanan hamuru hiç hava sızdırmayacak şekilde kapağına tamamen sıvayın. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 1 saat 15 dakika pişirin. Fırından aldığınız çömleğin kapağında sertleşen hamuru bıçak yardımıyla kırarak çıkarın ve servis edin.

