



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖMLEK ETİ (UŞAK)

1 kilogram kuzu budu
1 adet kuru soğan
3 adet kuru biber
50 gram tereyağı
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı salça
1 tutam karabiber
Üzeri için:
Un
Su

Etleri kuşbaşı doğrayın.
Çömleği ocağa alıp ısıtın.
Tereyağını çömleğe alıp erittikten sonra etleri ekleyin.
Karıştırarak kavurun.
Etler suyunu salınca salçasını da ilave edin.
Salçanın konusu çıkınca 2 su bardağı su ilave edin.
Dörde böldüğünüz soğanı ve sarımsakları tencereye ekleyin.
Biberleri ve karabiberi de ekleyip kaynayana kadar bekleyin.
Altını kısip tuzunu ilave edin.
Diğer yanda un ve su ile bir hamur yoğurun.
Hamurla çömleğin ağzını sıkıca kapatın.
Çok kısık ateşte 3 saat pişirdiğiniz yemeğinizi sıcak servis edin.

