



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇÖMLEK ETİ (UŞAK)

Uşak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Parça etlerden yapılan bir yemektir. Özel olarak yapılmış bir çömleğin içine etler iyice yıkandıktan sonra yerleştirilir. İçine iki tane domates, yeşil bir tane soğan, acı tatlı karışık istenildiği kadar biber konur. Biraz salça, bir bardak su ilave edilir. Yeteri kadar tuz konup, çömleğin ağzı kalın bir kağıtla bağlanır. Üstüne bir kapak kapatılır. Mangala ateş yakılır, ateşin ortasına çömlek gömülür dibini tutmaması için arada bir sallayarak pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:32356 • adı:Çömlek Eti (Uşak) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:04.05.2025 - 13:45