



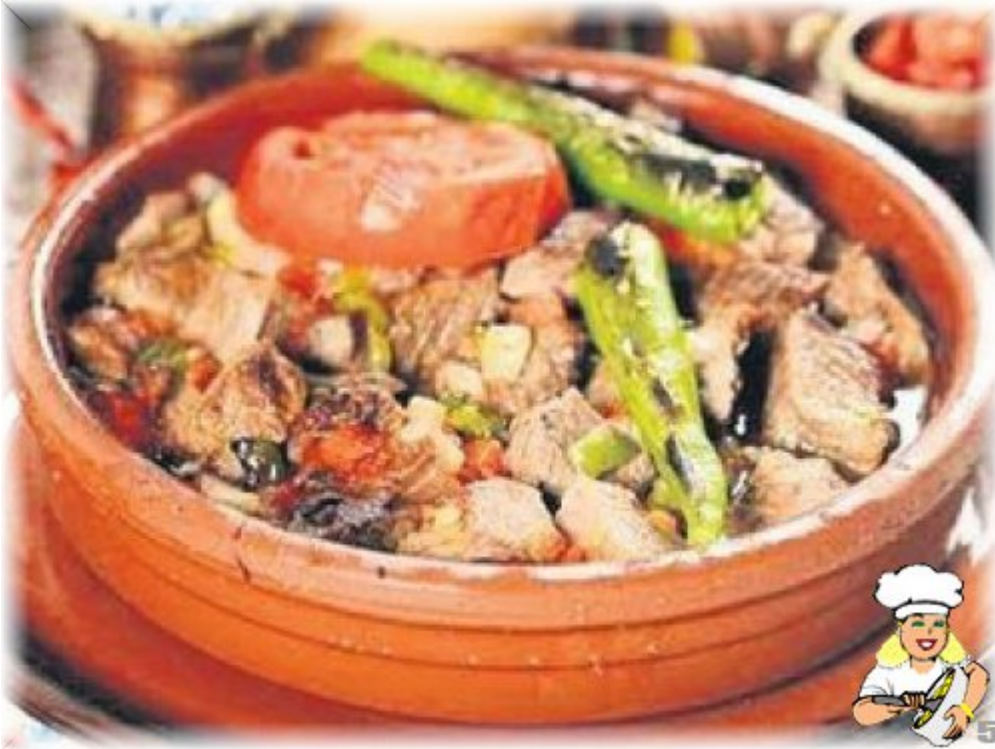
Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖMLEK ETİ (UŞAK)

Et az yağlı erkek veya koyun etidir. Böbrek yatağından olur. Soğan, domates, biber ve et bu çömleğin içine konur. Ağı kağıtla kapatılır. İple bağlanır. Mangalın külüne konup etrafı közle doldurulur. 3-4saatte pişer. Ara sıra ele alınır. Sapından tutulup altı üste gelecek şekilde sallanıp çalkalanır. İçine hiç su konmaz. Hafif yanık kokusu gelmişse pişmiştir. Hafif yanık kokusu gelmeden, 3-4saatten önce pişerse çömlek eti olmamış olur. Pişmiştir ancak yemek çömlek eti değildir.

Not: Arkeolojik kalıntılarda bulunan küplerin 1-2 dm küplüklerini düşünün, işte buna Uşak'lı çömlek derler. Bunların iki saplısında yoğurt mayalar. Bunun adı da çömlek yoğurdudur. Tek saplısında da et pişirilir.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 15.04.2021