



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE SÜLBİYE (AKŞEHİR)

Malzemeler:

Yarım kg. kuşbaşı et,
yarım kg. arpacık soğan,
1 baş sarımsak,
2 yemek kaşığı tereyağı,
1 yemek kaşığı domates salçası,
1 su bardağı akşamdan ıslatılmış nohut,
yarım kahve fincanı sirke,
1 tatlı kaşığı kimyon,
tuz,
karabiber.

Hazırlanışı:

Akşamdan ıslatılan nohutları düdüklü tencereye koyup, nohutların üzerini aşacak kadar su ekleyerek haşlayalım. Nohutları delikli kepçe ile tencereden alıp bekletelim. Aynı tencereye yağı alıp eritelim. Etləri tencereye koyup suyunu çekene dek arada bir karıştırmak suretiyle kavuralım. Arpacık soğanları ve sarımsakları doğramadan tencereye atıp soğanlar şeffaflık kazanana kadar arada bir karıştırarak kavuralım. Domates salçasını ekleyip 1-2 dakika kadar daha kavuralım. Haşlanmış nohutları, tuzu, sirkeyi, baharatları ekleyelim. Etlerin ve soğanların üzerini aşacak kadar sıcak su ekleyerek, yemeği hafif ateşte pişirip ocağın üzerinden indirelim. İlık duruma gelince servise sunalım.