



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜĞÜN ETİ

1 kilo kuşbaşı koyun eti  
3 kaşık margarin  
2 baş soğan  
4 adet domates  
Yenibahar  
Tarçın  
Karabiber  
Tuz  
Karanfil

Bir tencerede üç kaşık sana margarini kızdırır içine etleri atarız. Bu sırada bir tahtada ince ince kıydığımız soğanı da katar ve kavurmağa başlarız. Bundan sonra, kabuklarını çıkardığımız iki domatesi, kavrulan etlerin ve soğanın üzerine, lokma lokma doğrarız. Tuzunu koyup domates salçamsı bir hal alıncaya kadar karıştırırız. Yenibahar, tarçın, karanfil atar, üzerine üç bardak sıcak su ekleriz. Orta ateşte pişirmeğe bırakırız. Etler pişmeğe yüz tutunca tencereyi ateşten indirir, içindekileri bir tepsiye alırız. Geriye kalan iki domatesin kabuklarını çıkarır, halka halka doğrarız ve etlerin üzerine koyup tepsiyi fırına veririz.