



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DÜĞÜN ETİ

- 1 kg koyun eti
- 2 çorba kaşığı sadeyağ
- 2 çorba kaşığı margarin
- 2 domates (orta) domates yoksa 1/2 kahve fincanı domates salçası
- 2 soğan (orta)
- 3 bardak su
- 2 tatlı kaşığı tarçın karanfil, bahar
- 2 tatlı kaşığı tuz

Sir tencereye ölçülere göre tereyağı ya ela sadeyağ, margarin, doğranmış ve kıyılmış soğanla, kemikli ve kol ya da kürek tarafından el kadar parçalar halinde koyun eti konularak kuvvetli ateşte pişirilir. Suları çekilince tencerenin içine kabukları ve çekirdekleri ayıklanmış ve doğranmış domatesle tuz ilâve edilerek, 10 dakika daha pişirilir.

Domatesler salça gibi olunca, tencerenin içine tarçın, karanfil ve yenibaharla sıcak su konular ve tencerenin kapağı kapatılarak hafif undaki ateşin üzerine oturtulur. İki saat kadar pişirilir, etler iyice yumuşayınca, yani pişince tencere ateşten indirilir.

Etler yanyana olmak suretiyle bir tepsiye dizilir. Üzerlerine yuvarlak doğranmış birer domates oturtulur ve 10 dakika fırında bırakılır. Domateslerin üzeri kızarıncaya, etler itina ile tabağa alınır, üzerlerine salçası gezdirilir ve servis yapılır.
