



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ETİ

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

Bir tencerede üç kaşık tereyağını 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 salçasmsı 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.