



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŐTE ARASI ET

1 paket eriŐte
2 su barađı süt
1 orba kaŐıđı tereyağı
2 orba kaŐıđı un
1 ay kaŐıđı tuz
Arası için:
Yarım kg kuzu kuŐbaŐı
1 adet uru sođan
5 orba kaŐıđı sıvıyağ
1 ay kaŐıđı karabiber
1 ay kaŐıđı tuz

Sođan yarım daire Őeklinde doğranır, sıvıyağda çevrilir, et eklenir ve suyunu bırakıp çekene kadar piŐirilir. Tuz ve karabiber eklenir, kapağı kapatılır. 20 dakika daha piŐirilir. Bu arada eriŐte haŐlanır, suyu süzülür. BaŐka bir kaba, süt, tereyağı, un ve tuz konur. Muhallebi yapar gibi sürekli karıŐtırarak, göz göz olana kadar piŐirilir. İçine haŐlanmış eriŐte katılır karıŐtırılır. KarıŐımın yarısı yağlanmış fırın kabına boşaltılır. Etin tümü konur, kalan eriŐteli karıŐım bırakılır, düzeltilir. 190 derece fırında kızarana kadar piŐirilir.