



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET ÇEVİRMESİ (DENİZLİ)

Denizli Valiliği

Babadağ ve Sarayköy yöresinde daha yaygındır. Koyun sırtlarından yağ kesilir. Bu yağlar baharatla ovularak bir şişe dizilerek serin bir yerde bir süre bekletilir. Kuru soğan kıyılarak salça ile ovulur. Köz halinde olan kömür üzerine, şişlere dizilen yağlar pişmeye bırakılır. Yağlar pişerek akmaya başlayınca yufkalara sıra ile basılarak emdirilir. Yağlar iyice küçülünce ye kadar bu işleme devam edilir. Daha sonra iyice emdirilen yufkalar salçalı soğanla siniler üstünde servis yapılır.