



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET HAŞLAMA (ISPARTA)

İsparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg Kemikli Keçi Eti

Su

Tuz

Et, 4-5 saat soğuk suda bekletilerek kanlı suyu çıkartılır. Tencereye konulup üzerine yeterli miktarda su eklenir, kapağı kapatılarak kısık ateşte kaynatılır. Etler kemikten ayrılana kadar pişirildikten sonra tuzu ilave edilir ve sıcak servis yapılır. (Lezzet vermesi için tencereye 1 adet soğan ve 1 adet soyulmuş patates bütün halde konulabilir.)

Not: Etin cinsine göre haşlanma süresi değişiklik gösterebilmektedir.

