



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET KIZARTMA

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Ekseriya düğünlerde pişirirler.

Yağlıca etden tedarik edip büyücek büyücek kat' birle usul üzre tuz ve su koyup tencerede köpüğünü aldıktan sonra et parelerini çıkarıp üzerine bir miktar yoğurt sürüp yağda kızartalar.

Badehu yine tencereye vaz ve ol et kızartılan yağda mikdâr-ı vâfî tekerlek ince doğranmış soğanı kıpkırmızı kızartıp yağıyla lahmin üzerine ve evvelki haşlandığı suyu dahi koyup ağzını kapayıp suyu yağ kalınca çektireler. Badehu lengerlere taksim ile tenâvül buyurular.