



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ ARAP SAÇI (KUŞADASI AYDIN)

<https://www.kusadasikulturelmiras.com/>

1/2 Kg Arapsaçı  
1 Orta boy kuru soğan  
300 Gr kuzu böbrek yatağı (Kemikli ve irice doğramış)  
3 Çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
Terbiyesi için:  
1 silme çorba kaşığı un  
1/2 Limonun suyu

Arapsaçının beyaz kısımlarının körpe, taze olanları yeşil kısımlarından ayrılır, uzun olan yeşil kısımlar uzunluklarına göre ikiye, üçe bölünür.

Varsa hem yeşil hem de beyaz kısımlarından kart ve sararmış olanlar ayıklanır ve güzelce yıkanır. Soğan yemeklik doğranır. İrice doğranmış kuzu etleri, kemikli kısımları dahil zeytinyağı ilave edilmiş kızgın tencerede, kuzu etlerinin rengi değişene kadar sote edilir.

Yemeklik doğranmış soğanlar ilave edilerek 3-4 dakika daha sote etmeye devam edilir. Tencereye 1 su bardağı ılık su ilave edilir, kapağı kapatılarak etler yumuşayınca kadar pişirilir.

Yumuşayan etler suyu ile beraber düdüklü tencereye alınır, arapsaçları, tuz, karabiber ve gerekiyorsa ılık su ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır.

Buhar ikazından sonra kısık ateşte 13-15 dakika arası pişirilir.

Terbiyesi için bir kasede un ve limon suyu, un tamamen eriyene kadar karıştırılır. Pişen yemeğin suyundan 3-4 çorba kaşığı bu karışıma ilave edilerek pürüzsüz bir sos elde edilir. Bu sos sıcak olan yemeğin suyuna ilave edilir, 3-4 dakika orta ateşte kaynaması sağlanarak pişirme işlemi tamamlanır.