



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ÇORTU

Evin Enterili Çelik

½ kg kemikli et
350 gram yarma buğday
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı kuyruk yağı
2 yemek kaşığı salça
Lahana turşusu
Tuz
Su

Kemikli et güzelce yıkanıp kaynatılır. Daha sonra dövme birazcık suyla pişirilip süzölmüş etin üstüne atılıp yağ ve salçayla kavrulur. Önceden hazırlanmış lahana turşusu (kıyılmış) kavranan etin üzerine suyuyla birlikte dökülür. Eğer yemek ekşi olmuşsa birazcık su katılıp pişirilir. Sonra tuzu atılıp yenilir.

