



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ EŞKENE (DİYARBAKIR)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

1 adet büyük boy tencere
3 kg kemikli parça kuzu eti
2 orta boy rendelenmiş domates
3-4 adet küçük doğranmış sivri biber
1 dolu yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı toz şeker
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
50 gr kadar küçük doğranmış kuyruk yağı
5-6 lt sıcak su
Tuz
Karabiber

Öncelikle eti tuzlayıp en az 2 saat tuzu çekmesi için beklerim.

Büyük ve derin bir tencereye sıvı yağ ekleyip altını yakarım.

Tencerenin dibine kuyruk yağını dizerim.

Kuyruk yağının üzerine üst üste gelmeyecek şekilde etleri koyarım.

Etin miktarına göre bazen iki, bazen de üç defa arkalı önlü kızartırım.

Kızaran etleri ayrı bir kaba alırım.

Aynı tencereye sivri biberleri alıp, salça ve şeker ile kavururum.

En son tencereye domatesi ekler 5 dakika daha pişiririm.

Kızarmış olan etleri tekrar tencereye alır, üzerini aşacak kadar kaynar su eklerim.

Tuz ve karabiber ilave edip kaynayınca tencerenin ağzını tamamen kapatıp ocağın altını yemek taşmayacak şekilde kısarım.

Etler lokum kıvamına gelene kadar pişiririm.