



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA ÇÖMLEK ETİ (NEVŞEHİR)

1,5 kilo kemikli kuzu eti  
6 soğan  
2 bardak un  
4 domates  
10 diş sarımsak  
200 gram sivribiber  
su  
karabiber  
tuz

Unu su ile yoğurarak sert bir hamur yapın. Sarımsakları, biberleri ve soğanı kıyın. Domateslerin kabuklarını soyarak küçük küpler doğrayın. Doğradığınız malzemelere, et, tuzu ve biberi katarak karıştırın. Karışımı, kapaklı bir güveçte, yeterince su koyarak bir taşım kaynattıktan sonra ateşten alın. Hava sızması için kapağı hamurla sıvayıp, 1 saat 15 dakika 200 C ye ısıtılmış fırında pişirin. Piştikten sonra hamuru kırarak çıkarın.

[ML® Nevşehir Mantısı için tıklayın](#)