



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İLİKLİ KUVVET MACUNU

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

2 ançüez filetosu,
1 defne yaprağı,
200 gram ilik (sığır kemiğinden çıkarılanlar daha iyi olur),
20 gram tereyağı,
1 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 diş sarımsak,
1 çorba kaşığı kapari,
bire santim kalınlığında 4 dilim tava ekmeği,
1 bardak et suyu,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Sarmısağı havanda dövmeli ve bir güvece koymalı. Buna tereyağıyla zeytinyağını ve defne yaprağını katıp güveci kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Tereyağı ısınca küçük parçalara doğranmış iliği güvece atmalı, tuzlayıp biberlemeli ve ilik parçalarını nar gibi kızartmalı. Tahta kaşıkla yapışanları güveçten ayırmalı. Bir taşım kaynatınca et suyunun yarısını döküp ateşin ısısını ortaya getir, meli ve on dakika kadar kaynatmalı. Bu süre sonunda güveçtekileri ezerek inci delikli tel süzgeçten geçirmeli ve bu süzölmüş karışımı tekrar güvece koymalı. Buna iyice ezilmiş ançüez filetosunu, kı. yılırcasına ince doğranmış kapariyi katmalı. Kalan et suyunu da katıp güveci hafif bir ateşin üstüne oturtmalı. Koyuca bir macun durumuna gelecek ilikli karışır ısınca bunu ateşten indirip bir kenarda soğumaya bırakmalı.

Ekmeğ dilimlerinin çevresindeki sert kabuğu keserek atmalı. Dilimleri ortadan ikiye bölmeli ve bu yarım dilimlere macunu sürüp bunları servis tabağına yan yana dizmeli.