



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEMİKLİ SÖĞÜŞ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 adet koyun belkemiği veya kol
2 kaşık tereyağı
1 su bardağı haşlanmış nohut
Pul biber
Tuz
3 adet sac ekmeği

YAPILIŞI

Bir tencereye belkemiği veya kol konulup üstünü örtecek kadar su ile kaplanıp etin haşlanması sağlanır. Et haşlanırken üstündeki köpük alınarak suyun temiz kalması sağlanır. Etin pişmesine yakın nohutlar eklenerek bir taşım daha kaynatılarak tencere ateşten alınır. Et kemikten ayrıştırılıp bir kenarda tutulur. Bir tavanın içine tereyağı konulup kızdırılır ve içine sac ekmeği atılıp kızartılır. Bir tepsiye veya büyükçe bir tabağa alınarak üzerine et ve suyu dökülüp biber ve tuz eklenerek servis edilir.