



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTİRME (AYDIN)

Aydın Valiliği

1 kg et (dana eti)
Biraz nohut
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Kırmızı toz biber
Tereyağı
Sosu için:
1 adet yumurta sarısı
1 limon suyu
2 kaşık tepeleme un
3 su bardağı et suyu

Derin bir tencerede orta ateşte et haşlanır.

Akşamdan ıslatılmış nohut da küçük bir kapta haşlanır.

Haşlanmış olan nohut ve etler orta büyüklükte fırın tepsisi içine alınır. Baharatlar üzerlerini kaplayacak şekilde serpilir.

Orta derinlikte bir tencereye haşlanmış et suyu alınır. Küçük bir kâsede yumurtanın sarısı ve limon suyu çırpılır.

İçine un ilave edilir. Homojen bir kıvam kazanan değin çırpılır.

Isınmış olan et suyuna ilave edilerek un çorbası kıvamında pişirilir. Yemek adını buradan almaktadır.

Fırın tepsisinde bekleyen haşlanmış et ve nohut üzerine sosu eklenerek 200 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana değin pişirilir.

Tavada kızdırılan tereyağı ve üzerine eklenen kırmızı toz biberle birlikte sıcak olarak servis edilir.

