



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARTMA (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 kg koyun but eti (5-6 parçaya ayrılmış olarak)
3-4 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça veya 3-4 adet domates
1-2 baş kuru soğan
Tuz

Koyunun but etini, yıkayarak bir tencereye koyun.
Kendi suyunu çekince yağ koyarak kızartın.
Bir-iki soğan yemeklik doğrayın. Eti biraz da soğanla çevirin.
Bir kaşık salça koyup karıştırın. Az su ilavesi ile kısık ateşte iyice pişirin.
Mevsim yaz ise salça yerine domates kullanılabilir.
Bu yemeğin yanına bulgur pilavı pişirin.
Pişen eti, pilav üstü servis yapın.

Not: Özellikle düğün yemeği olarak yenir.

