



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜLBASTI (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg dana antrikot veya bonfile
½ litre sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 litre su

İlk olarak bir tencerede bir litre su, yarım litre sıvı yağ, bir tatlı kaşığı kırmızı toz biber ve bir tatlı kaşığı tuz birlikte kaynatılarak sos haline getirilir.

Sos hazırlanırken dana antrikot ya da bonfile, döner inceliğinde doğranarak ızgarada veya teflon tavada yumuşayana kadar pişirilir.

Bir tabağa alınan dana antrikot ya da bonfilelerin üzerine hazırlanan sostan 2-3 çorba kaşığı eklenerek servis edilir.

