



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KULÇÖTAY (TATARİSTAN)

750 gram koyun eti (kemiksiz)
2 adet yumurta
6 adet patates
2 adet havuç
2 adet soğan
2 adet yeşil biber
2 adet domates (salça da olabilir)
3 bardak un
Tuz
Baharat
Yarım bardak ayçiçek yağı

Eti normal tuzlu suda haşlayın. Etin pişmesine yakın patatesleri ikiye üçe bölüp etle beraber pişirin. Pişen etleri elle diderek bir kaba koyun. Başka bir kapta havuç, soğan, biber, ve domatesleri yağda kavurarak pişirin. Diğer tarafta un, yumurta ve su karıştırıp kulak memesi sertliğinde hamur yapın. Bu hamurdan yufka açıp irice keserek etin suyunda haşlayarak bir tepsiye serin. Etleri üzerlerine döşeyin ve en üstüne de pişen sebzeleri serip patatesleri de ilave ederek servis yapın. Üstüne et suyundan konur.