



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÜP ET (KÜTAHYA)

<https://www.acunn.com>

2 kg kuzu kuşbaşı et  
15-20 adet arpacık soğan  
3 yeşilbiber  
3 domates  
5 diş sarımsak  
9-10 top karabiber  
1 yemek kaşığı tuz  
Hamur için:  
Un  
Su  
Tuz

İlk önce yeşilbiberler ve domatesleri iri bir şekilde doğrayın.

Ardından bir bakır tencereye etin yağlı kısımlarını yerleştirin.

Daha sonra da arpacık soğanları, etleri, sarımsakları, top karabiberleri, yeşilbiberleri, domatesleri ve tuzu etlerin üzerine ilave edin.

Tencerenin kapağını kapatın ve kapağın kenarını iyice kapatmak için un, su ve tuzu bir kaba alıp yoğurun.

Bu hamurla kapak kenarını kapatarak yemeğin hava almadan pişmesini sağlayın.

Küp Eti kısık ateşte yaklaşık 4 saat kadar pişirerek sıcak olarak servis yapabilirsiniz.

