



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KÜP ETİ (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr. iri kuşbaşı et  
1 orta boy soğan  
2 orta boy domates  
2 adet yeşil biber  
1 diş sarımsak  
tuz  
T,5 çay bardağı su  
Karabiber

Küpün içine önce bütün soğan yerleştirilir. Daha sonra sırası ile et domates, biber, sarımsak, tuz ve karabiber koyulup, suyu ilave edilir. Etin hiç yağı yoksa yarım çay bardağı sıvı yağ ilave edilebilir. Küpün ağzı sıkıca kapandıktan sonra çok kısık ateşte 3 saat kadar pişirilir. Sunum, kızarmış patates , piriç pilavı ile servis yapılabilir.