



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEPSİ (DÜZCE)

2 kg kemikli dana eti
3 yemek kaşığı mısır unu
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı kişniş
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Yeteri kadar su

Öncelikle kemikli etler dilimlenerek kesilir. Daha sonra düdüklü tencerenin içine sıvı yağ konur. İnce doğranan soğanlar tencerede bir miktar sotelenir.

Ardından kemikli et ilave edilir ve beraber 6-7 dk. kadar kavrulur.

Sırasıyla sarımsak ve salça da eklenerek 2-3 dk. daha kavrulduktan sonra etlerin üzerine gelecek kadar su eklenir.

Bütün baharatları ilave edilip küçük bir kâsenin içinde şu ile açılan mısır unu da eklenerek karıştırılır.

Tenceredeki yemek kaynamaya başladığında düdüklü tencerenin kapağı kapatılıp kilitlenerek 45 dk. kısık ateşte pişirilir.

Pişen yemek ocaktan alınır ve tencerenin içindeki buhar basıncı gittikten sonra kapağı açılıp kontrol edilir.

Etler İstenilen yumuşak kıvama gelmemişse 15 dk. daha pişirilebilir.

Yemek 10 dk. daha demlendikten sonra sıcak servis edilir.

Not: İsteğe göre tavuk kullanılarak da yapılabilir.

