



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEPSİ

2 kilo kemikli et
3 adet kuru soğan
İsteğe bağlı sarımsak
Tuz
1 çorba kaşığı acuka
2 çorba kaşığı sıvı yağ

15-20 diş (büyüklüğüne ve tercihe göre değişebilir) sarımsaklar soyulur ve sudan geçirilir. 2 kg kemikli parça et, sudan geçirilerek temizlenir. 3 adet kuru soğanın kabukları soyularak iri küpler halinde doğranır. Dödüklü tencereye 2 kaşık sanayağı konulur. Üzerine 3 adet doğranmış kuru soğan, 1 yemek kaşığı acuka eklenerek orta ocak ateşte 1-2 dakika harmanlanır. Ardından 2 kg parça kemikli et, 15-20 diş soyulmuş sarımsak ile malzemelerin üzerini bir parmak kalınlığında geçecek kadar su eklenir ve kapağı kapatılır. Buharı çıktıktan sonra ocak ateşi kısılır ve ortalama 40-45 dakika pişirilir. Yemeğimiz 4-6 kişilik servis edilir.

