



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSMANLI USULÜ ET SOTE

<https://www.silverdokumtencere.com>

700 gr Koyun Eti (İri Kuş başı doğranmış)
1 adet iri soğan
1 baş sarımsak
1.5 çay bardağı kekik çayı veya içme suyu
1 tatlı kaşığı nar ekşisi
2 tatlı kaşığı pekmez
1'er çay kaşığı tane kişniş, kimyon, anason
1/2 çay kaşığı tarçın, karabiber
2 çay kaşığı kaya tuzu
1 çorba kaşığı tereyağı

Kuşbaşı doğranmış yağlı etleri Silver demir döküm tencereye yerleştirin. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişirin. (Et çok yağlı değilse biraz tereyağı ekleyebilirsiniz.)

Et suyunu salınca Kekik çayı veya suyu ekleyin. Kapağını kapatın 45 dk kadar pişmeye bırakın. Et bütün suyunu çekecek.

Havanda tane olan baharatları tuz ile dövün. Üzerine karabiber ve tarçın ekleyin (ben tarçını 1 çay kaşığı kullandım).

Soğanı doğrayın üzerine havanda dövdüğünüz baharat karışımını ekleyin ve hafifçe ovun.

1 Baş sarımsağı dövün ve soğan karışımının üzerine ekleyin.

Et suyunu çekince pekmez ve nar ekşisini ekleyin.

Üzerine soğan ve baharat karışımını ekleyin. Kapağını tekrar kapatıp 5-7 dk pişirin.

Et hafif sulu bir kıvamda olacak. Kapağını açın ve üzerine arzu ederseniz ince kıyılmış maydanoz ekleyin.

