



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI ET (ÇANKIRI)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kilo yağsız et
1 kilo küçük soğan
100 gr. sarımsak
Sıvı yağ
Salça
Karabiber
Pul biber

Kuşbaşı doğranmış et, suyla 15 dakika haşlanır. Haşlanan et alınarak yağ ve sıcak su ile yarım saat kadar pişirilir. Pişen et doğranmış soğan, salça, tuz ve kabukları soyulmamış sarımsak dişleri konarak tekrar pişirilir ve servis yapılır.

