



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI ET (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 kg yağsız Kuşbaşı et
1 kg küçük doğranmış soğan
3 baş sarımsak
Yağ
Bir yemek kaşığı salça
Pul biber
Karabiber
Tuz

Etler Kuşbaşı halinde doğranır, ve suyunu salıp çekene kadar pişirilir.
Et suyunu çekince yağ ilave edilerek kavrulur, içine sarımsak ve küçük soğanlar ilave edilir.
Soğanlar pişince tuz, salça, pul biber ve karabiber konulur ve üzerine örtecek kadar sıcak ilave edilir.
Ağı kapatılıp ağır ateşte pişirmeye bırakılır.
Sıcak olarak servis yapılır, üzerine maydanoz konup servis yapılır.

