



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SATIR ET (KEŞAN EDİRNE)

1 kilogram Trakya kuzu eti (yoksa 700 gram dana but + 300 gram kuzu döş)

5 gram tuz

Kekik

Arzuya göre domates, biber, soğan ve maydanoz

Satır et için kesildikten sonra buzdolabında 2 gün dinlendirilmiş et kullanın.

Eti satır ile tahtanın üzerinde mercimek büyüklüğünde olana kadar kıyın. Bu esnada etin her tarafının eşit olması için sık sık karıştırın.

İçine tuz ve kekik ekleyip iyice harmanlayın.

Etten avuç içi büyüklüğünde parçalar koparıp 1 santimetre kalınlığında olacak şekilde düzleştirin.

Etleri tel ızgaraya sıkıştırıp iki tarafını da (mümkünse meşe odunundan elde edilen kömürde) pişirin.

Lezzetini biraz daha farklılaştırmak isterseniz içine kıyılmış soğan, maydanoz, biber ve domates ilave edebilirsiniz.

Pilav, salata ve ayranla servis edilir.

