



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN GALLESİ (ÇORUM)

<https://www.sabah.com.tr>

1,5 kg kuşbaşı kuzu
500 gram arpacık soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
6-7 diş sarımsak
2 çorba kaşığı salça
1 su bardağı sıcak su
Tuz
Pul biber
3-4 adet kurutulmuş Arnavut biberi

Eti arpacık soğanla birlikte büyükçe bir tencereye alın. Tereyağını ilave edin ve 3-4 dakika kavurun. Sarımsak, salça ve pul biberi ekleyip kavurmaya devam edin. Daha sonra tüm malzemeyi bir güveç kabına boşaltın ve üzerine sıcak suyu gezdirin. Tuzunu ayarlayın ve kurutulmuş Arnavut biberlerim dizin. Güveç kabının kapağını kapatıp, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 2 saat pişirin.

