



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI ET (BURDUR)

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

Bir kg. yağlı kemikli et, küçük parçalara ayrılıp yıkanır, suyu iyice süzülür. Bir tencerede suyunu çekinceye kadar kavrulur. Bir çay bardağı sıvı yağ ilave edilir ve biraz daha kavrulur. Sonra ılık su eklenip kapağı kapatılır. Önceden soyulmuş 20-30 arpacık soğan ile bir başka tabakta hazırlanan salçalı su ilave edilir. Etin üzerini örtecek kadar sıcak su konur ve pişinceye kadar kısık ateşte kaynatılır. Ara sıra karıştırılır. Et ve soğanlar pişince ocaktan alınır. Servis yapılırken kıyılmış maydanoz ve karabiber serpilir. Soğanla birlikte arzuya göre 1-2 patates de konulabilir. Islatılmış nohut ve fasulye ekleyenler de vardır. Genellikle bulgur pilavıyla birlikte servis yapılır.

Not: Eskiden göveç (güveç) dediğimiz testi kaplarda pişirilirdi. Günümüzde çelik tencerelerde yapılmaktadır. Eskiden insanlar evlerinde hazırladıkları yemekleri alarak bir birlerine yemeğe giderlerdi. O günlerden kalan bir deyiş şöyledir: [?]Galin salcalan, selâmetlen Gine buyrun soğanlı etlen[?]

