



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI ET (SİVAS)

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

1 kg Kemikli Parça Koyun Eti (Dana eti ile de yapılabilir)
500 g Kuru Soğan (Orta boydan daha küçük olmalı)
1 Yemek Kaşığı Salça
Yeterince Su
Tuz

Aynen sebzeli etteki gibi kemikli ve kemiksiz olarak parçalanmış koyun eti önce tencerede kızartılır, yeterli yağı yoksa biraz tereyağı ya da zeytinyağı konularak çevrilir, bir-iki domates doğranır. Üzerine sıcak su ilave edilir, tuzu kararlanır ve pişirildikten sonra etler ince kemiklerinden ayrılarak bir tarafa konur. Diğer tarafta soyulmuş soğanların kök tarafından hafif bir çentik atılır ki soğanın tadı yemeğe geçsin. Tencereye soğanlarla beraber salça konulur ve pişen etler ve et suyu üzerine ilave edilir. Soğanlar yumuşayınca kadar ağır ateşte 10-15 dakika pişirilir.

