



SOĞUK ET (HİTİT UYGARLIĞI)

Ömür Akkor

1 kilo dana bonfile
1 bardak zeytinyağı
Kaya tuzu

Etin etrafı tamamen tuzla kaplanır. Zeytinyağı toprak kaba boşaltılıp kızdırılır ve içine bütün halde et konulur. Dışı yanana kadar kızartılır. Soğutulup dilimlenerek yenilir.

Not: An.Tah.Sum bayramında aşçıların soğuk et dağıttıkları Hitit metinlerinde geçmektedir.

