



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN HAVUZU

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

Yarım kg dana eti
2 adet soğan
250 gram pazı turşusu
1 çorba kaşığı sıvıyağ
50 gram badem
1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
Erişte için:
3 adet yumurta
2 su bardağı un
Yarım çay bardağı süt
Yarım çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet etsuyu tableti
Tuz

Dana etini kuşbaşı olarak doğrayın. Tuzlayıp, kendi suyunu bırakıp, çekene dek kısık ateşte pişirin. Yumuşayan ete küçük doğranmış soğan ve 1 çorba kaşığı sıvıyağ ilave edip, kavurun. Pulbiber ve karabiberi ekleyip, tekrar kavurun. Pazı turşusunu katıp 1-2 kez ateşte çevirin. Unu eleyip, ortasını havuz gibi açın Yumurtaları, sütü ve tuzu ekleyerek, hamuru yoğurun. İki eşit parçaya ayırın. Her hamuru unla kalın yufka şeklinde açın ve biraz kurumasını bekleyin. Hafif kuruyan yufkaları rulo şeklinde sarıp, ince ince kesin. Bir tencereye su koyarak kaynatın. Tuz ve yarım çorba kaşığı sıvıyağı ekleyin. Kaynayan suya eriştelere katın. 15 dakika haşlayıp, süzün. Servis tabağına erişteyi yerleştirip, ortasına eti koyun. 2 çorba kaşığı tereyağını eritip, bademleri kavurun. Etsuyu tabletini koyun ve eriştenin üzerine gezdirerek, servis yapın.

