



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜSKÜRE KEBABI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

600 gr kuzu kuşbaşı et
2 yemek kaşığı tereyağı
300 gr arpacık soğan
1 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı domates salçası
Karabiber
Tuz
Su

Geniş bir tencerede tereyağında kuşbaşı etler sotelenir. Sotelenen etlere, salça, tuz ve karabiber eklenir. Soğanlar soyulur ve etlere ilave edilir. Tüm malzemeler birkaç dakika karıştırılır. Malzemelerin hepsi bir üskürenin (büyükçe metal tas) içine doldurulur. İçine malzeme doldurulan üsküreyi tencerenin içine ters kapatılarak yerleştirilir. Yemeğin pişip pişmediğini anlamak için iki tane kuşbaşı et üskürenin dışında bırakılır. Yemek pişerken üskürenin kalkmaması için üzerine bir ağırlık konur. 4 bardak sıcak su üskürenin kenarından dökülür ve tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte yaklaşık 1 saat pişirilir. Pişme süresince tencerede minimum 1,5-2 bardak su kalması gerekir. Pişme esnasında suyu azalırsa sıcak su ilave edilir. Yemek piştikten sonra üskürenin etrafındaki kalan suya pirinç konur ve pilav pişirilir. Pilav piştikten sonra üsküre kaldırılır. Sıcak olarak servis yapılır.

