



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

SOĞAN GALLESİ



Yarım kg arpacık soğan
400 gr dana kuşbaşı
10 diş sarımsak
4 adet kuru biber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
2 çay kaşığı tuz

- # Önce kuru biberler, ılık suya ıslatılır, 1 saat kadar bekletilir.
- # Toprak tencere ateşe oturtulur, tereyağı ve arpacık soğanlar bırakılır. Bir kaç dakika kavrulur.
- # Bütün sarımsaklar, pul biber, kimyon, karabiber ve ince kıyılmış kuru biberler atılır. 10 dakika kavrulur.
- # Et ilave edilir. Kapak kapatılır, yarım saat pişirilir.
- # Sonra tuz eklenir, tekrar kapak kapatılır, kısık ateşte yarım saat daha pişirilir.
- # Ateşten aldıktan sonra 15 dakika dinlendirilir.

Not: Soğan Galesi, Çorum'a özgü bir lezzettir.