



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

ET PAÇA



Yarım kg dana biftek
2 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı un
4-5 diş sarımsak
Yarım çay bardağı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

- # Dödüklü tencereye dana biftek parçaları konur, iki yüzü kısa süreli yağsız olarak kızartılır.
- # Üzerine yüze yüz gelecek şekilde sıcak su ilave edilir. Kapağı kapatılır, kaynayınca ateş kısılır ve 25 dakika pişirilir.
- # Pişen etler sudan alınır, küçük parçalara ayrılacak şekilde didiklenir. Bir servis tabağına konur.
- # Diğer yanda et suyu, un, ezilmiş sarımsak, sirke ve tuz bir tencereye konur ve iyice çırpılır.
- # Tencere ateşe oturtulur ve karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.

Not: Et paça Bursa'ya ait bir tariftir.