



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

ET PA A



Yarım kg dana biftek
2 su bardağı et suyu
2  orba kaşığı un
4-5 diş sarımsak
Yarım  ay bardağı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
 zeri için:
1  orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

- # D d kl  tencereye dana biftek parçaları konur, iki yüzü kısa süreli yağısız olarak kızartılır.
- #  zerine yüze yüz gelecek şekilde sıcak su ilave edilir. Kapağı kapatılır, kaynayınca ateş kısıılır ve 25 dakika pişirilir.
- # Pişen etler sudan alınır, küçük parçalara ayrılacak şekilde didiklenir. Bir servis tabağına konur.
- # Diğ r yanda et suyu, un, ezilmiş sarımsak, sirke ve tuz bir tencereye konur ve iyice  irpılır.
- # Tencere ateşe oturtulur ve karıştıırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.

Not: Et pa a Bursa'ya ait bir tariftir.