

Cepleme

Malzemeler

2.5 kg et (Bobrek yatagi)

1 adet sogan

Kekik, Tuz

2 adet domates

1 corba kasigi salca

Yapilisi

Et dudukluye alinip uzerine su eklenir. Duduklunun agzi acik olarak kaynatilir ve uzerinde olusan kopuk alinir. Dudukluye 1 adet sogan ve kekik eklenip duduklunun kapagi kapali olarak 1 saat pisirilir. Etler dudukluden alinip isiya dayanikli bir kaba yerlestirilir.

Diger tarafta rendelenmis 2 adet domates, 1 corba kasigi salca ve tuz et suyu ile karistirilarak acilip etin uzerine gezdirilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda 10 dakika pisirildikten sonra firin kabinin uzeri aluminyum folyo ile kapatilarak 30 dakika pisirilir.