

Kup Eti

Malzemeler

2 kg kuzu kusbasi et

15-20 adet arpacik soğan

3 yesil biber

3 domates

5 dis sarimsak

9-10 top karabiber

1 yemek kasigi tuz

Hamur icin:

Un

Su

Tuz

Yapilisi

Yesil biberler ve domatesler iri iri dogranir. Bakir tencereye etin yagli kisimlari yerlestirilir. Uzerine arpacik soğanlar, etler, sarimsaklar, top karabiberler, yesil biberler, domatesler ve tuz alinir. Tencerenin kapagi kapatilir. Kapagin kenari icin un, su ve tuz ile hamur yapilir. Hamurla kapak kenari kapatilarak yemegi hava almadan pismesi saglanir. Kisik ateste yaklasik 4 saat pisirilir.