

# ET YEMEKLERİ

Kaynak: Tandırlıktan Gelen Lezzet /  
Lütfiye AKALIN

# Biryen Tavası



- Biryen Tavası (5 Kişilik)
- 1 kg kuzunun bel eti 3 adet kuru soğan 6-7 adet taze biber 2 baş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası 1 kg mayhoş nar
- ½ çay bardağı sadeyağ
- 1 çay kaşığı karışık baharat Tuz
- Hazırlanışı
- Küçük kuşbaşı olarak doğranan et tencereye konulup kendi suyunu verip çekinceye kadar pişirilir. Soğan ve biberler saçak doğranır, tencereye konulan yağda pembeleşinceye kadar etle beraber kavrulup salça ilave edilir. Sarımsaklar ayıklanarak tencereye konulduktan sonra etler yumuşayınca kadar pişirilir. Fırın tepsisi yağlandıktan sonra tenceredeki karışım tepsiye yayılır, mayhoş narın suyu çıkarılarak tepsiye dökülür ve fırında suyunu çekinceye kadar ağır ağır pişirilir. Pilavla birlikte taze soğan ve yeşil biber eşliğinde yenilir.

# Bostanalı Tas Kebabı

- Bostanalı Tas Kebabı (5 Kişilik)
- 1 kg yağsız kuzu eti 2 adet iri soğan
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- ½ su bardağı sadeyağ Karışık baharat
- 1 kahve fincanı nar pekmezi
- ½ demet yeşil soğan 1 demet maydanoz



- Hazırlanışı
- Büyük bir tavaya, et yıkanıp kuşbaşı doğranarak konulur. Soğanlar temizlenip başları kesilir ve kabukları soyulup iri iri doğranarak etin üzerine ilave edilir. Et ve soğanın üzerine salça, tuz ve baharat dökülüp harmanlanarak büyük bir tasın içine alınır, karıştırılıp tavaya ters kapatılır. Yağ ve az su ilave edilerek çok kısık bir ateşin üzerinde, suyu bittiğinde tamamlanacak şekilde üç-dört saat pişirilir. Pişince ateşten alınıp, ayıklanmış ve kıyılmış yeşil soğan, maydanoz, tuz ve nar pekmezi karıştırılmak suretiyle tasın etrafına dökülür. Şekli bozulmadan tepsiyle sofraya alındıktan sonra tas kaldırılıp servis yapılır, beyaz pilavla yenilir.

# But Kızartması

- But Kızartması (6 Kişilik)
- 1 büyük koyun budu
- 7-8 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı sadeyağ
- 5-6 adet karanfil
- Tuz
  
- Pilavı için
- 3 su bardağı pirinç
- 1 paket kuş üzümü
- 1 paketsnober
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 orta boy soğan



- Hazırlanışı
- Üzeri temizlenip kemiklerinden ayrılan budun yüzeyi tuz ve karabiber karışımıyla ovulduktan sonra diş sarımsaklar ve karanfiller but üzerinde bıçak ucuyla açılan oyuklara gömülür. Derin bir tencerede ısınan yağa atılan budun her iki yüzü pembeleşinceye kadar kızartılıp üzerine çıkacak kadar su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca etler yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirilir ve tencereden alınır. Suyuna iç pilav\* yapıldıktan sonra yağlarından ayıklanan but iç pilavın üzerine serilerek servis yapılır.



# But Sarması

- But Sarması (6 Kişilik)
- 1,5 kg ince ince kesilmiş but eti
- 1 çay bardağı sadeyağ
- 3 baş sarımsak
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 6-7 tane karanfil
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz



- Hazırlanışı
- Kemiği çıkarılmış etler bir tokmakla dövülerek ince yaprak haline getirilir. Bir tabağa bir kaşık salça karabiber, tuz konularak karıştırılır, sarımsaklar ayıklanıp diş haline getirilir. Yaprak şeklindeki etler tek tek alınarak iki yüzüne salçalı karışımdan sürülür ve içerisine sarımsaklar ve iki-üç adet karanfil sıra halinde dizilerek sarılır, açılmaması için bir kürdan veya bir iplikle bağlanır. Sarılan etler tavada ısınan yağa atılıp pembeleşinceye kadar kızartılır. Tencerede kalan yağın içerisine geriye kalan salça konularak yağda kavrulur, su ilave edilir. Tencereye etler dizilerek üzerine kaynayan salçalı su, biraz tuz ilave edilerek pişirilir. Etler suyunu çekince ateşten alınır, pilav veya patates püresiyle servis yapılır.

# Ciğer Kavurması

- Ciğer Kavurması (2 Kişilik)
- 1 adet koyun ciğeri
- 1 adet büyük boy soğan
- 1,5 kaşık sadeyağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 kahve fincanı nar ekşisi
- 4-5 adet yeşil soğan
- 1 bağ maydanoz



- Hazırlanışı
- Ciğerlerin zarları soyularak küp küp doğranır, yıkanarak süzgece bırakılır. Bir tavaya yağ konularak ısıtılır. İnce kıyılmış soğan tavaya atılarak pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğanların üzerine ciğerler ilave edilir. Ciğer kendi suyunu verip çekinceye kadar pişirilir tuz ve karabiber eklenip ateşten indirilir. Üzerine bir fincan nar ekşisi ilave edilip servis tabağına alınır. Yanına ince kıyılmış yeşil soğanla maydanoz konulur.

# Hindi Dolması



- Hindi Dolması (6 Kişilik)
- 1 orta boy hindi
- 1 çay bardağı domates salçası
- 5 su bardağı pirinç
- 1,5 bardak sadeyağ
- ½ çay bardağı kuş üzümü
- ½ çay bardağı fıstık
- 1 büyük baş soğan
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yeteri kadar tuz
- Tarçın
- Karışık baharat

- Hazırlanışı
- Temizlenen hindinin içerisi boşaltılıp temiz şekilde yıkanır. Bir portakalın kabuğuyla bir baş soğan, çok küçük parçalar halinde doğranır ve içine tuz, karabiber katılarak karıştırıldıktan sonra hindinin her tarafına sürülerek buzdolabında bir gün bırakılır. Ertesi gün büyük bir tencerede biraz yağ kızdırılır, yıkanıp kurulan hindinin üzerine yoğurt ve salça karıştırılarak sürülür ve kızartılır.
- Diğer tarafta soğan saçak olarak, hindinin ciğerleri zar büyüklüğünde doğranır. Biraz yağ bir tencerede kızdırılarak doğranan soğan ve ciğer tencerede pembeleştirilir. İçerisine bir bardak pirinç ilave edildikten sonra biraz daha karıştırılır bir bardak su konularak kuş üzümleri, kavrulmuş fıstık, tuz ve baharat içerisine atılarak hafif ateşte pişirilir. Yarım pişirilen pilav hindinin içerisine doldurulduktan sonra iğne iplikle karnı dikilir. Diğer yanda geri kalan yağın hepsi büyük bir tencereye konularak iki kaşık salça içerisinde kavrulur ve hindi içerisine konulup tuz ve baharat ilave edildikten sonra üzerine çıkacak kadar sıcak su katılıp iyice pişirilir.
- Hindinin pişen suyundan sekiz bardak bir tencereye konulur, kaynayınca içerisine dört bardak pirinç yıkanarak pilav pişirilir. Dinlendirilen pilav büyük bir servis tabağına boşaltılarak üzerine pişen hindi oturtulur ve servis yapılır.



# Kaburga Dolması

- Kaburga Dolması (6 Kişilik)
- 1 kuzu kaburgası
- 1 su bardağı pirinç (dolma için)
- 1 kuzu ciğeri
- 1 paket snober\*
- 1 paket kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 küçük kâse yoğurt
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı haspir\*\*
- 4 bardak pirinç (pilav için)
- 7 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 tatlı kaşığı karışık baharat
- Tuz



- Hazırlanışı
- Kaburga yıkanıp tuz ve karabiber ile ovularak bekletilir. Kemikle etin arası bir bıçak yardımıyla birbirinden ayrılır. Sonra yoğurtla bir yemek kaşığı salça karıştırılıp kaburganın üzerine sürülür, derince bir tencerede her tarafı pembeleşinceye kadar üç kaşıkyağda kızartılır. Başka bir tencereye iki yemek kaşığı sade yağ konulur. Snober tencereye atılıp pembeleştirilir, bir tabağa alınır. Ufak ufak doğranmış ciğerler kızgın yağa atılarak hafifçe kavrulur. Bir su bardağı pirinç ayıklanıp yıkandıktan sonra tencereye konularak kavrulur. Bir su bardağı su ilave edilerek tuz, tarçın, karabiber, kuşüzümü ilave edilerek pilav yarım pişirilir, snober katılır, tencere ateşten alınır. Kısa bir süre dinlendirdikten sonra kızartılmış kaburganın içerisine doldurulur ve sonra iğne iplik yardımıyla kaburganın kesik kısmı dikilir. Tenceresinde kalan yağ içerisine iki yemek kaşığı salça konulup kavrulur. Doldurulmuş kaburga, tencereye alınır, kaburganın üzerine çıkacak kadar su ve tuz ilave edilerek iyice pişirilir ve kaburga tencereden alınır. Pişirilen kaburga tencereden alındıktan sonra kaburganın suyuna üç kaşık haspir atılarak kaynatılır. Diğer bir tencerede ısıtılan yağa pirinç dökülerek kavrulur. Haspirli kaburga suyu pirincin üzerine dökülüp tuz ve baharat ilave edilerek pişirilir. Suyu çekince ateşten alınır, dinlendirilir. Dinlenmiş pilav büyük bir servis tabağına alınır. Pişen kaburganın dikişleri açılarak pilavın üzerine konulur, servis yapılır, bostanayla -tercihen zeytin bostanası- yenilir.



# Kaburga

- Kaburga (6 Kişilik)
- 1 kuzu kaburgası
- 1 su bardağı sadeyağ 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- ½ çay kaşığı karabiber 2 tatlı kaşığı tarçın
- 2 su bardağı pirinç
- 3 yemek kaşığı haspir
- 1 su bardağı soyulmuş badem , Tuz



- Hazırlanışı
- Yoğurt, salça, karabiber ve tuz derin bir kaptaki karıştırılır, kaburganın üzerine sürülür. Derin bir tencerede bir su bardağı yağın yarısı eritilir, kaburganın iki yüzü kızartılır. Üzerini kaplayacak kadar su konularak kısık ateşte uzun süre pişirilir. Pişirilen kaburga tencereden alındıktan sonra kaburganın suyuna iki kaşık haspir ovularak atılıp kaynatılır. Diğer bir tencerede ısıtılan yağa ıslatılmış pirinç dökülerek kavrulur. Haspirli kaburga suyu pirincin üzerine dökülüp tuz ve tarçın ilavesiyle pişirilir. Suyu çekince ateşten alınıp dinlendirilir. Dinlenmiş pilav büyük bir servis tabağına alınır. Pişen kaburga kemiklerinden ayrılarak pilavın üzerine konular, servis tabağına alınıp bostanayla yenilir

# Kavurma

- Kavurma (5 Kişilik)
- 2 kg yağsız kuşbaşı et
- 1,5 çay kaşığı karabiber
- Tuz
- ½ kg yoğurt
- ½ su bardağı sadeyağ
- 5-6 diş sarımsak
- Yeterince su



- Hazırlanışı
- Kuşbaşı et düdüklü tencereye konularak yıkanır. Üzerine 5 bardak su ilave edilerek ateşe konulur ve iyice pişirilir. Sadeyağ tavaya konup ısıtılır. Et, suyundan ayrılarak tavaya konulup az kavrulur. Kavrulana ete tuz, karabiber ve etin suyundan yarım su bardağı ilave edilir, kaynayınca ateşten alınır. Bir kâsede hazırlanan sarımsaklı yoğurt servis tabağına alınan etin üzerine dökülerek pilav eşliğinde yenir.

# Kemeli Kavurma

- Kemeli Kavurma (6 Kişilik)
- 1 kg yağsız parça kuzu eti
- 5 kg keme
- 3 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1,5 bardak su
- Tuz



- Hazırlanışı
- Suda bekletilen kemelerin dışı bıçak ucuyla kazındıktan sonra bol suyla yıkanır ve küp şeker büyüklüğünde doğranır. Kuşbaşı et yıkanarak tencereye konulur, su ilave edilerek haşlanmaya bırakılır. Etlere rengi değişince kemeler eklenerek haşlamaya devam edilir. Kemeler yumuşayınca yağ ilave edilir. Suyunu çekip yağında kavrulduktan sonra tuz ve karabiber ilave edilerek ateşten alınır, servis tabağına konulup, beyaz pilavla yenilir.

# Kemeli Kızartma

- Kemeli Kızartma (4 Kişilik)
- ½ kg yağsız kuşbaşı et
- 1 kg keme
- 1 yemek kaşığı dolusu sadeyağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası ,
- Yeterince su
- Karabiber Tuz



- Hazırlanışı
- Suda bekletilen keme ıslanınca bıçak ucuyla dışı kazındıktan sonra bol suyla yıkanır ve zar büyüklüğünde doğranır. Kuşbaşı et yıkanarak tencereye konulur, yağda pembeleşince salça eklenip karıştırılır. Tuz ve karabiber ilave edilerek iki bardak suyla iyice pişirilir. Doğranan kemeler yemeğe ilave edilir. Kemeler pişince yemekateşten alınır, servis yapıp beyaz pilavla yenilir.



# Kemeli Tas Kebabı

- Kemeli Tas Kebabı (6 Kişilik)
- 1 kg yağsız kuzu eti
- 1,5 kg keme
- 1 adet iri soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı sadeyağ
- Tuz ve karışık baharat



- Hazırlanışı
- Büyük bir yayvan tencere veya tavaya et kuşbaşı şeklinde doğandıktan sonra yıkanıp konulur. Suda bekletilen kemeler kazandıktan sonra kuşbaşı doğranıp pişen etin üzerine ilave edilir. Üzerine iri doğranmış soğan, yağ, salça, tuz ve baharat dökülerek büyük çukur bir kabın içine alınıp karıştırılır ve tencereye ters kapatılır, üzerine ağırlık konulur. Kenarından az su ilave edilerek çok kısık bir ateşin üzerinde ağır ağır pişirilir. Pişen yemeğin üzerinden çukur kap yavaşça kaldırılınca etler tencerenin ortasında kalır. Bu şekilde sofraya getirilip servis tabaklarına alınır, sade pirinç pilavıyla yenilir.

# Kızartma

- Kızartma (4 Kişilik)
- 1 kg kuzu kuşbaşı et
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ½ tatlı kaşığı karışık baharat
- 3-4 bardak su



- Hazırlanışı
- Et yıkanarak tencereye konular ateşin üzerinde kendi suyunu bırakıp çekince yağ konular ve orta büyüklükte kıyılmış soğanlar tencereye atılır. Et pembeleşinceye kadar ve daha sonra da salça ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Üç-dört bardak su tuz ve baharat ilave edilerek pişirilmeye bırakılır. Etlar tamamen yumuşayınca ateşten alınarak sulu bir şekilde servis yapılır. Yeşil soğan ve beyaz pilavla birlikte yenilir.

# Kuzu Dolması



- Kuzu Dolması (20 Kişilik)
- 10 kiloluk bir kuzu
- Kuzunun karaciğer, yürek ve böbreği
- 1 çay bardağı domates salçası
- 3 kilo pirinç
- 750 gr sadeyağ
- 250 gr kuşüzümü
- 250 gr snober
- 6 baş soğan
- 200 gram yoğurt
- 4,5 litre et suyu
- 2 tatlı kaşığı karabiber
- Yeteri kadar tuz
- Tarçın
- Karışık baharat

## Hazırlanışı

- Pirinç ayıklayıp tuzlu ve sıcak suda ıslatılır. Snoberle kuş üzümü ayıklanıp bir kenara alınır. Soğanlar saçak şeklinde ince doğranır. Kuzunun karaciğeriyle yürek ve böbreği küçük zar büyüklüğünde doğranır. Kuzu iyice yıkanıp büyük bir kazanda haşlandıktan sonra kazandan çıkarılıp büyük bir tepsiye oturtulur. Küçük bir tavaya konulan iki kaşık yağda snober pembeleştirilip bir tabağa alınır. Dört yemek kaşığı yağ ayrılıp geri kalanı büyük bir tencereye konularak ısıtıldıktan sonra tencereye saçak doğranmış soğan alınıp karıştırılır, pembeleşince karaciğer, yürek, böbrek katılarak karıştırmaya devam edilir. Kavrulunca suyu süzülen pirinç katılarak bir süre daha karıştırmaya devam edilir. Kaynar et suyu ilave edildikten sonra kuş üzümü, karabiber, tuz ve yenibahar, tarçın eklendikten sonra bir-iki defa karıştırılır sonra tencerenin ağzı kapatılarak kaynamaya bırakılır. Kaynara geçince ateşin altı kısılarak pirinç suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ateşten indirilen tenceredeki iç pilav bir-iki defa karıştırılır ve kuzunun içine doldurularak kuzunun karnı dikilir. Diğer taraftan yoğurdun içerisine salça, kalan yağ, tuz ve iki yemek kaşığı karabiber konulup çırıldıktan sonra tepsiye yatırılmış kuzunun her tarafına sürülür ve tepsiyi orta ısı bir fırına konulur, yaklaşık bir saat sonra kuzunun üstü kızarıncaya, tepsi fırından çıkarılıp servis yapılır.

# Miftahi Tas Kebabı



- Miftahi Tas Kebabı (4 Kişilik)
- 1 kg kuzu eti 200 gr kuyruk
- ½ kg arpacık soğan 1 çorba kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber 1 çay bardağı su
- Özel salata için
- 2 demet maydanoz 2 büyük kuru soğan 1 fincan nar pekmezi
- Hazırlanışı
- Kuşbaşı doğranan kuzu eti ve bütün kalacak şekilde soyulan arpacıksoğanlar, tuz ve karabiberle harmanlanıp tase doldurulur. Tasın ağzı tabaka şeklinde kesilmiş kuyrukla kapatılır. İçi tuz ve karabiberli soğan ve etlerle doldurulmuş; ağzına kuyrukla kapak yapılmış olan tas, tepsiye ters çevrilerek kapatılır. Bir çay bardağı su ilave edildikten sonra dört saat kısık ateşte pişmeye bırakılır.
- Diğer tarafta iki kuru soğan saçak şeklinde ve çok ince doğranır. Tuzla ovularak öldürülür daha sonra tuzu yıkanır. İki demet maydanoz çok küçük doğandıktan sonra soğanla karıştırılıp büyük bir kaba konur. Bu soğan-maydanoz karışımının olduğu kap-solması için-, pişmekte olan tasın üzerine konur. Dört saatin sonunda maydanoz-soğan karışımına nar pekmezi eklenerek tasın çevresine dökülür. Servis tabaklarına alınan yemek beyaz pilavla yenilir.



# Pilavlı Tas Kebabı

- Pilavlı Tas Kebabı (6 Kişilik)
- 1 kg yağsız kuşbaşı et
- 750 gr pirinç
- ½ kg kiska soğan (arpacık)
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı sadeyağ
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karışık baharat
- 2 tatlı kaşığı tuz



- Hazırlanışı
- Kuşbaşı etler yıkanarak geniş bir kaba konulur. Soğanların başı ve dibi kesilerek kabukları soyulur, yıkanır, etin üzerine konulur. Salça, pul biber, tuz ve baharat ilave edilerek iyice karıştırılır. Bu malzeme sığabileceği bir tase konulur, bir yemek kaşığı yağ ilave edilerek genişçe bir tavaya ters çevrilerek yerleştirilir. Kaynara geçince tasın üzerine ağır bir cisim konulur. Tasın etrafına iki-üç bardak su konularak kısık ateşte iki-üç saat pişirilir, suyu bittikçe kenarına sıcak su ilave edilir. Etlerin pişmesine az bir zaman kala diğer bir tencerede önceden ıslatılan pirinç yağda kavrulur, tuz ilave edildikten sonra tavada kaynamakta olan tasın çevresine eşit miktarda dökülür. Suyu azaldığında pirincin üzerine çıkacak kadar su eklenir, kısık ateşte pişirilir. Suyun azalışını izlemek amacıyla pişim süresi boyunca başından ayrılmamak gerekir. Pirinç suyunu çekince ateşten alınarak ortasındaki tas kaldırılır, tavasıyla servis yapılır. Bostana veya salatayla yenilir

# Sac Kavurma

- Sac Kavurma (6 Kişilik)
- 1 küçük kuzu
- 1 su bardağı sadeyağ
- 2 çay kaşığı karabiber
- Tuz



- Hazırlanışı
- Kuzu eti kemikleriyle birlikte iri parçalar haline doğranır. Sac ters çevrilerek etler içerisine konular harlı ateşte et kendi suyunu verip çekinceye kadar pişirilir. Et suyunu çekince yağ ilave ederek etler pembeleşinceye kadar kavrulur, tuz ve karabiberi eklenerek ateşten alınıp sıcak olarak servis yapılır. Arzu edenler servis tabaklarına sarımsaklı yoğurt dökebilirler.

# Sini Taraklığı



- Sini Taraklığı (4 Kişilik)
- 1 kg taraklık et 2-3 kırmızı biber
- 2 adet domates
- 1 adet büyük soğan 1 baş sarımsak
- 1 çay bardağı sadeyağ Tuz ve baharat
- Hazırlanışı
- Etlar parça parça tepsiye konulur. Domates, kırmızı biberle kuru soğan ve sarımsaklar ayıklanarak küçük küçük doğranır. Hepsini etin üstüne konularak, yağ, salça, tuz ve baharat ilave edilerek iyice yoğrulur. Üzerine bir bardak su ilave edilerek fırına gönderilir.



# Tas Kebabı



- Tas Kebabı (6 Kişilik)
  - 1 kg yağsız kuzu eti
  - ½ kg arpacık soğan
  - 1 yemek kaşığı domates salçası
  - ½ su bardağı sadeyağ Tuz ve karışık baharat
- 
- Hazırlanışı
  - Büyük bir yayvan tencere veya tavaya et yıkanıp kuşbaşı doğranarak konulur. Soğanlar temizlenip başları kesilir ve kabukları soyularak etin üzerine ilave edilir. Üzerine salça, tuz ve baharat dökülerek büyük bir tasın içine alınır ve tencereye ters kapatılır, üstüne bir ağırlık konulur. Yağ ve az su ilave edilerek çok kısık bir ateşin üzerinde iki-üç saat pişirilir. Tas üzerinden yavaşça kaldırılınca etler tencerenin ortasında ters dönmüş tas şeklinde kalır. Şekli bozulmasın diye tencereyle sofraya alındıktan sonra servis yapılır, sade pirinç pilavıyla yenilir.



# Tavuk Kızartması

- Tavuk Kızartması (4 Kişilik)
- 1 adet bütün tavuk
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 adet limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ½ tatlı kaşığı karabiber
- 3-4 bardak su



- Hazırlanışı
- Tavuk parçalara ayrılıp bol suda yıkanarak süzgece alınır. Geniş bir tencereye yağ konulur. Yağ ısınınca tavuklar içerisine atılarak her yanı pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızaran tavuklara salça ilave edilir. Salça kavrulunca üç-dört bardak su, tuz, karabiber eklenerek pişirmeye bırakılır. Pişmeye yakın limon suyu eklenerek bir taşım kaynatılır ateşten alınarak servis tabağına konulur, beyaz pilavla yenilir.