



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÇÖMLEK KEBABI

1 kg koyun kol kürek eti
4 avuç arpacık soğanı
3 diş sarımsak
1/2 defne yaprağı
2 tane domates
1/2 çorba kaşığı yağ
kekik
tuz
karabiber

Kuşbaşı doğranmış et, ayıklanmış soğanlar, ufak parçalara doğranmış domates ve sarımsaklar bir kaba konur. Üzerlerine tuz, kekik, karabiber ve defne yaprağı ekilerek karıştırılır. Malzemelerin, içi sırlı ve küçük, toprak kavanoza konması tercih edilir. Böyle bir kavanoz yoksa tencerede de olabilir. Konulan malzemenin üstüne yağ ve yarım bardak su ilâve edilir. Kebab, toprak kavanozda yapılıyorsa üstü iki kat edilmiş yağlı kâğıt ile kapatılıp bağlanmalıdır. Tencerede ise, kapağın etrafı hamur ile sıvanmalıdır. Kebab hafif ateşte suyu bularlaştırılmadan ve üstü açılmadan 1,5 saat pişirilmelidir.