



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞBAŞI KEBABI

1 kg kuzu eti (iri kusbasi dogranmis)
200 gr soğan (rendelenmis) (2 orta boy)
tuz
taze cekilmis karabiber
1/2 cay ks. yenibahar
250 ml et suyu (1 su bardagi)
10 gr. un (1 corba ks.)
1/3 cay ks. tarcin
1/3 cay ks. kimyon

1. Etleri bir kaba koyun. Rendelenmis soğanlari tülbentten süzerek suyunu cikarin. Soğan suyunu etlerin üzerine dökün. Tuzu, biberi ve yenibahari katıp, bu terbiyenin etleri kaynasmaşi için elinizle biraz karistirin. Etleri serin bir yere 2-3 saat dinlenmeye birakin.
 2. Izgaranizi (izgraniz yoksa firinizin izgarasini) yakin. Etleri sislere dizin. Izgaraya (firinda ise altina bir tepsi koyarak izgara teline) yerlestirip her yani iyice kizarincaya kadar pisirin.
 3. Pisen etleri izgaradan alıp sicak tutun. Et suyunu (firinda ise tepside biriken et suyunu) bir tavaya bosaltip unla karistirin. Kisik ateste koyulasincaya kadar pisirdikten sonra tavayi atesten alin.
 4. Etlerin üzerine bu sosu döküp, yaninda tarcin ve kimyon ile servis yapin.
-