



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSBAM (MISIR)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

600 - 700 gram kuzu sakatatı (akciğer, karaciğer, dalak, yürek),

1+1/2 metre kadar kuzu barsağı,

1 tatlı kaşığı kimyon,

2 tatlı kaşığı korkop veya zerdeçal,

yeteri kadar zeytinyağı ve tuz,

1 çay kaşığı karabiber.

Yapımı: Kuzu barsağını bir eldivenin parmaklarını ters çevirir gibi ters çevirerek birçok defa bol akarsuda iyice yıkamalı. Sonra tuzlu kaynar suda birkaç dakika haşlamalı. Buradan çıkarıp içinde bol tuz bulunan soğuk suya koymalı ve burada barsağın içini, dışını iyice yıkamalı. Akarsuda son bir defa daha yıkadıktan sonra barsağı bir kenara bırakmalı. Kuzu sakatatını, ödünü dikkatle çıkarıp attıktan sonra iki defa makineden geçirerek kıymalı. Bu kıymayı toprak bir tencereye koyduktan sonra karabiberi, kimyonu, tuzu ve korkop'u serpmeli ve yoğurarak baharatı kıymaya iyice yedirmeli. Kıymayı iki defa daha kıyma makinesinden, geçirdikten sonra barsağın bir yanını iyice bağlamalı ve kıymayı buna doldurmalı. Barsağın öbür ucunu da bağladıktan sonra her on santiminde sicimle bir boğum yaparak bunu pazarda satılan sucuklara benzetmeli. Büyükçe bir tavaya bol zeytinyağı koyup, kızdırmalı. Yağ kızınca yapılan sucuk dizisini tavaya atmalı ve her iki yanını da güzelce kızartmalı. Sonra servis tabağına almalı, yanına sote edilmiş sakız kabağı veya püre durumuna getirilmiş patates koyup servis yapmalı.
