



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT KEBABI (OSMANLI RAMAZAN)

TC Kültür Bakanlığı

Koyun yahud kuzu etini kararca doğrayıp ve tuz biberleyip iki saat bırakmalı sonra bir tencerenin içinde süt ile biraz kaynattıktan sonra et parçalarını çıkarıp soğutmalı ve istenildiği zaman şişe saplayıp hafif ateşte çevirerek pişirmeli ve bu esnada tavuk tüyü ile sıcak süt sürmeli ve kızardıktan sonra da tarçın ekip yemeli.