



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACEM KEBABI

1 ay fincanı nohut
1/2 kg kuzu kemięi
2 soęan
1 ay fincanı kuru balık
1 kg kuşbaşı et
1 domates
3 bardak su
1 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı limon suyu

Nohut ve baklalar, yıkanarak suya konur ve bir gün bekletilir. Süzülerek kaynayan suyun içine atılır, 3 dakika kaynatılır. Soğuması beklenir. Tekrar süzülür.

Et ve bir miktar kemik bir toprak kaba konur. İçine soğan, haşlanmış nohut ve bakla, tuz, karabiber ve 1 çay bardağı su atılır. Kızgın ateşte kapalı olarak kaynatılır. Pişince ateş hafifletilir ve 1 saat kadar bekletilir. Üstteki köpükler bir kaşııkla alınır. Tencere ateşten alınınca limon suyu, domates, 2 bardak su, nohut ve baklalar ilve edilerek tekrar kaynatılır. Hepsi piştikten sonra kemikler tencereden alınır, etler başka bir kaba konur. Yemeęin suyu da süzülür.

Nohut ve baklalarla bir kapta pre yapılır ve ince doğranmış soğan ilve edilir. Tabaklara konan pre üzerine etler yerleştirilir ve servis yapılır.

Not: Ayrılmış olan su, çorba olarak da içilebilir.