



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALATURKA KEBAP

Malzeme:

500 gram kuzu kuşbaşı

4 adet bazlama

500 gram yoğurt

3-4 diş sarımsak

1 su bardağı domates salçası

2 çorba kaşığı biber salçası

2 adet soğan

6 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı

2 su bardağı su

100 gram Teremyağ

Yeteri kadar tuz, karabiber, kekik

Kuşbaşı kuzu etini derin bir kaba alıp tuz, karabiber ve üç çorba kaşığı sıvıyağ ile karıştırın. 30 dakika bu şekilde dinlendirdikten sonra etleri şişlere takın ve ızgarada sık sık çevirerek pişirin. Sarımsakları soyup havanda ezin. Yoğurdu derin bir kasede sarımsakla karıştırın. Soğanları halka şeklinde doğrayın ve geri kalan üç çorba kaşığı sıvıyağda kavurun. Bir tavaya domates salçasını ve biber salçasını alın. Kekik, iki su bardağı su ve tuz ilave ederek sosu hazırlayın. Bazlamaları ızgarada ısıtıp iri iri doğrayın. Her tabağa birer doğranmış bazlamayı alın. Sarımsaklı yoğurdu tabağın çevresine yayın. Iızgarada pişmiş kuzu şişlerini doğrama tahtasında orta irilikte doğradıktan sonra tabaklardaki bazlamaların üzerine koyun. Kavrulmuş soğan halkalarını etlerin üzerine yerleştirin. Salçalı sosu soğanların üzerine gezdirin. Son olarak Teremyağ'ı eritip iyice kızdırın. Sosun üzerine Teremyağ'ı gezdirin. Yoğurdun üzerine kuru nane ve pulbiber serptikten sonra sıcak olarak servis yapın.