



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANKARA KEBABI

Yarım su bardağı pirinç
4 çorba kaşığı margarin
2,5 çorba kaşığı tereyağı
300 gr. kuşbaşı kuzu eti
milföy hamuru
1 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı kaşar peynir rendesi
yarım demet dereotu
karabiber
tuz
su

Kuzu etini margarinde kavurun, ince kıyılmış dereotunu ve tuz ekleyin. Yıkamış pirinci eritilmiş tereyağına ekleyin. Üzerine yeterince su ilave edip ağır ateşte pişirin. Piştikten sonra et ile pilavı karıştırıp milföy hamurunun içine yayın. Kenarlarını kapatıp, üzerine yumurtanın sarısını sürün. Kaşar peyniri rendesini serpin. Orta ısı fırında kaşar peyniri eriyene dek pişirin.