



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYAŞ KEBABI (ANKARA)

4 ad. Kuzu incik
4 ad. Paça
2 ad. Yumurta sarısı
2 çorba kaşığı yoğurt
1 ad. Limon suyu
1 çorba kaşığı Un
1 ad. Havuç
1 ad. Patates
1 ad. Kabak
Tuz
beyaz toz biber
Haşlama malz:
2 diş Sarımsak
2 ad. Kuru soğan
1 ad. Maydanoz kökü
1 çorba kaşığı Sirke
1 ad. Havuç
Sos:
2 diş Sarımsak
20 gr. Tereyağı
1 çorba kaşığı Sirke
1 çay kaşığı toz kırmızı biber

İncik ve paça temizlenip, havuç, patates ve kabak, haşlama malzemeleriyle ayrı ayrı haşlanır. İnciklerin suyu atılır, paçaların suyu süzdürölüp ayrılarak ilitılır. Bir kabın içine un, yoğurt, yumurta sarısı, limon suyu bulamaç yapılır. Sonra ılık paça suyuna çırpma teli ile karıştırılarak yedirilir ve kaynatılır. Tuz ve biberi atılır. Sos elde edildikten sonra, incik ve paçalar kemiklerinden ayrılır. İncik tabağın ortasına, paçalar etrafına gelecek şekilde konup, turner sebze ve sos eşliğinde servis edilir. Arzu üzerine sirkeli sarımsak sos ve kızarmış biberli yağ verilir.

[ML® Ankara Tava için tıklayın](#)