



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARDAK KEBABI (KASTAMONU)

Ömür Akkor

Piştirildiğı güveç kabı bardağı benzediğı için ismini oradan alıyor. Klasik bir güveç gibi tarif edilse de yaz aylarında yörede yetişen taze fasulye içerisine bolca konulduğunda tadına doyum olmuyor. Fırında piştirilirken ağzı tam kapatılmayarak fırının kokusunun sinmesi sağlanıyor.