



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BDUG KEBABI

Nedim Atilla

MALZEMELER:

1 adet çömlek güveç (2 kişilik),
100 gr. Kuşbaşı kuzu eti
1 adet domates
1 adet acı veya tatlı sivri biber
Birkaç diş sarımsak
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
Karabiber, pulbiber, tuz ve iki defne yaprağı

HAZIRLANIŞI:

Kuzu etini bir kabin içine alın kabuğunu soyduğunuz domatesi soğanı sivribiberi ve sarımsağı da irice doğrayıp kaba ilave edin tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın ve bunları çömleğe doldurun 2 adet defne yaprağını da ve tereyağını da koyup çömleğin ağzını yağlı kâğıtla kapatıp bağlayın üzerine bir - iki delik açın istenilirse su ve unla yapılmış hamurla da kapatılabilir. Fırında 50 dakika pişirin.
