



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEREKET KEBABI

1.5 kilo kuzu kol
2 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı buğday
1 su bardağı nohut
2 domates
2 soğan
2 çorba kaşığı salça
2 adet patlıcan
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber
1 tatlı kaşığı zerdeçal
Kimyon, karabiber, pul biber

Tereyağını tencereye alıp eritin. Küp şeklinde doğranmış patlıcanları ekleyip 5 dakika kavurun. Üzerine bulguru, suda beklemiş nohutları, salçayı, ekleyip rendelenmiş soğanla 5 dakika daha kavurun. Akşamdan ıslatılmış ve 5 dakika haşlanmış buğdayı da içine ekleyin. Rendelenmiş domatesleri ve sıcak suyu üzerine ekleyip kapağını kapatın ve 40 dakika kısık ateşte pişirin. İsteyen bir miktar zerdeçalı kavurma esnasında ekleyebilir. Bu arada kuzu kolu üçe böldürün, fırın kabının içine yerleştirin. Üzerine bolca yağ sürüp tuz, karabiber serpin. Fırında en az 2 saat kadar pişmeye bırakın. Etler iyice pişince sıcak pilavın üzerine döküp servis tabağına aktarın.