



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞU KEBABI

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):

1 kg koyun eti (but tarafından),
250-300 gr arpacık soğanı,
3 çorba kaşığı margarin,
2 iri domates veya 1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası,
1 defneyaprağı,
2 kahve kaşığı kekik,
2 kahve kaşığı karabiber,
yeteri kadar tuz.
Güvecin kapatılması için:
1/2 su bardağı un,
3/4 kahve fincanı su.

Yapılışı: Önce yarım bardak un, 3/4 kahve fincanı suyla yoğrularak hamur haline getirilir. Sonra orta boy bir güvece kuşbaşı kesilmiş 1 kg koyun eti, ince zarları soyulmuş arpacık soğanı, margarin, kabukları soyulmuş ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranmış domates (veya 3 çorba kaşığı suda eritilmiş bir kaşık tuzsuz domates salçası) konulur. Kekik, karabiber ve yeteri kadar tuz serpidikten sonra iyice karıştırılır. En üste defneyaprağı konur, sonra güvecin kapağı örtülüp üzerine de bir ağırlık konulur. Bu iş bittikten sonra, önceden hazırlanan hamurla, güveçle kapağı arasındaki aralık, buğu çıkaracak hiçbir delik kalmayacak biçimde iyice sıvanır. Güveç 15-20 dakika hafif ateşte kaldıktan sonra ocağın altı açılarak etler orta ateşte 2-2,5 saat pişmeye bırakılır. Sonra güveç ateşten indirilir. Kapağının kenarındaki hamurlar kesilerek temizlenir ve güveç sofraya götürülerek servis yapılır.