



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BUĞU KEBABI

1 kg. kemiksiz koyun eti  
1/2 kg arpacık soğan  
6 diş sarımsak,  
2 domates  
1 çay kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı kekik  
3 defne yaprağı  
1 tutam kıyılmış dereotu  
1 tatlı kaşığı tuz

Eti, arpacık soğan büyüklüğünde doğrayıp güvece alın. Soğan ve Sarımsakları soyup bütün olarak ete ekleyin. Domatesleri yıkayıp rendeleyin. Defne yaprağı, tuz, karabiber, kekik ve domates rendesini ilave edip güvecin kapağını kapatın. Kısık ateşte yaklaşık 2 saat pişirin. Servis yapmadan önce defne yapraklarını içinden alın. Üzerine dereotu serpin ve servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.11.2023