



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞU KEBABI (GÜVEÇTE)

1 kg koyun eti (but tarafından)
yarım su bardağı un
3 çorba kaşığı margarin
2 iri domates (veya 1 çorba kaşığı domates salçası)
2 kahve kaşığı kekik
1 defne yaprağı
300 gr arpacık soğanı
1 kahve fincanı su
2 kahve kaşığı karabiber

Yarım bardak unu , bir kahve fincanı suyla yoğrularak hamur haline getirin. Sonra orta boy bir güvece kuşbaşı kesilmiş 1 kg koyun etini, zarlari soyulmuş arpacık soğanını, margarini, kabukları soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılıp küçük küçük doğranmış domatesi (veya 3 çorba kaşığı suda eritilmiş bir kaşık domates salçasını) koyun. Kekik, karabiber ve yeteri kadar tuz serptikten sonra iyice karıştırın. En üste defne yaprağını koyun, sonra güvecin kapağını kapatın, üzerine de bir ağırlık koyun.

Önceden hazırladığınız hamurla, güveç ve kapağı arasındaki aralıkta, buğu çıkaracak hiçbir boşluk kalmayacak biçimde iyice sıvayın. Güveci 15-20 dakika hafif ateşte pişirdikten sonra ocağın altını açın, orta ateşte 2-2.5 saat pişirin. Kapağının kenarındaki hamurları kesip temizleyin ve güveci servis yapın.

[ML® Buğu Kebabı için tıklayın](#)