



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞU KEBABI

Malzemesi

1 kg. kuzu budu

3 kaşık yağ

1 adet domates, ya da 1 kaşık salça

1 su bardağı arpacık soğan

2 kahve kaşığı kekik

Tuz

1 kahve kaşığı karabiber

1/2 bardak un

1 adet defne yaprağı

Orta büyüklükte bir güveç içine, irice kuşbaşı doğranmış kuzu etiyle, yağ, kabukları çıkartılarak küçük küpler biçiminde doğranmış domates ve soyulmuş arpacık soğanlarını koyun; kekik, karabiber ve tuz serpererek karıştırın.

Yarım bardak unla özlü bir hamur yapın.

Güvecin içine defne yaprağını koyarak kapağını kapatın ve kapağın kenarlarını hava almayacak şekilde, hamurla sıkıca sıvayın. Önce hafif ısıda 15-20 dakika pişirin, sonra ısıyı biraz artırarak pişirme işlemini 2 saat kadar sürdürün.

Servis sırasında hamuru temizleyin ve güveçle servis yapın.