



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞU KEBABI

1 kg. koyun eti (but tarafından)
Yarım su bardağı un
3 çorba kaşığı margarin
Yeteri kadar arpacık soğanı
1 çorba kaşığı taze 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 getirilir. Sonra orta boy bir güvece kuşbaşı kesilmiş 1 kg koyun etini, zıtları soyulmuş arpacık soğanını, margarin, 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 kapatarak üzerine de bir ağırlık koyun. Kapağı kapatmadan önce hazırladığınız hamuru güveç ve kapağı arasındaki boşluğa buğu çıkaracak ve 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](#)