



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞU KEBABI

1 kg. koyun butu eti
1 çorba kaşığı sâde yağ
1 küçük baş havuç
Yarım kilo arpacık soğan
1 kahve kaşığı kekik
2-3 âdet domates veya yarım kaşık ezmesi
Tuz
Karabiber

Etin kemikleri çıkarılarak kuşbaşı doğranır. Kuçuk bir güveç veya tencereye konur. İçine soyulmuş arpacık soğanı kabuğu soyularak fındık büyüklüğünde doğranmış domates, havuç, kekik, tuz, biber ve yağ konur. Güvece konmuşsa iki kat yağlı kâğıt ile ağız kapatılarak bağlanır. Tencereye konmuşsa kapağın kenarına hamur sıvanarak kapatılır. Üzerine ağırlık konduktan sonra hafif ateşte 1.5-2 saat kadar pişirilir. Sofraya alınacağı zaman servis tabağına boşaltılır. İsteğe göre garnitür olarak patates veya bezelye ilâve edilir.