



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞU KEBABI

Ümit Usta

1 kg kemiksiz kuzu kuşbaşı
40 adet arpacık soğan
1 baş sarımsak
3 adet domates
1 tatlı kaşığı kekik
1/4 paket margarin
Tuz
Karabiber

Arpacık soğanları soyduktan sonra, kuşbaşı kesilmiş kuzu etleriyle birlikte bir tencereye koyalım. Margarini de ilave edip, ocağın üstüne oturtalım.

Rendelediğimiz domatesleri ve diş diş ayıkladığımız sarımsakları, tuzu, karabiberi ve kekiği tencereye ilave edip bir sefer karıştırdıktan sonra, kısık ateşte hiç ağzını açmadan 2 saat kadar pişirelim. Piştikten sonra, sıcak sıcak servis yapalım.

Not: Tencerenin ağzı eğer sıkıca kapanmıyorsa, hava almaması için, tencerenin üstüne bir yağlı kağıt koyduktan sonra, kapağını kapatalım.
