



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞU KEBABI

1 kilo kuşu eti
1 demet dereotu
1 adet küçük soğan
1 demet maydanoz
1 adet iri havuç
1 Çorba kaşığı yağ
1 adet kereviz
Yeteri kadar tuz ve karabiber.
2 adet patates

Küçük kemikli kesilen kuzu eti pişecek tencereye konur, üzerine harçlar konur, güzelce karıştırılarak hazırlanır. Tencerenin kapak konacak kıvrım yerine su ile undan koyuca hamur yapılır, kapak tencerenin ağzına konur, hiçbir taraftan hava almaz, orta ateşli fırında pişirilir, ondan sonra çıkarılıp servis edilir. Kendi suyuyla pişer açıktan su konmaz.