



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BUĞU KEBABI

500 gr kuzu kuşbaşı  
2 adet soğan  
3 yemek kaşığı tereyağı  
2 adet havuç  
1 küçük karnabahar  
6 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı salça  
½ demet dereotu  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı fesleğen  
1 yemek kaşığı tuzot  
1 tabaka yağlı kağıt

Soğanları küp şeklinde doğrayın. Yağı tencerede eritip soğanları kavurun. Etleri ilave edip yumuşayana dek soteleyin. Salçayı ekleyin. Ardından küp şeklinde doğranmış havuçları ekleyin. Karnabaharı küçük çiçekler halinde ayırın. Etlere az sıcak su ekleyip susuz kalana kadar pişirin. Karnabaharlar, tuzot, fesleğen, kimyon katıp karıştırıp ocaktan alın. Yağlı kağıdı istenilen büyüklükte kesin. Pişen etli yemeği porsiyon olarak yağlı kağıdın ortasına koyun. Üzerine doğranmış sarımsakları, ince kıyılmış dereotlarını ekleyip kağıdı bohça gibi kapatın. Üzerini hafifçe yağlayın. Fırın tepsisine yerleştirip 200 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Kağıdıyla servis yapın.

[ML® Buğu Kebabı için tıklayın](#)