



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGAR KEBABI

Malzemeler:

220 gr koyun eti,
40 gr domates,
12 gr kırmızı sivri biber,
20 gr soğan,
5 gr yağ,
15 gr tereyağı,
4 gr un,
yarım adet yumurta,
22 gr tuz,
1 gr baharat

Hazırlanışı:

Kuşbaşı doğranmış etleri aralarına kırmızı biber koyarak şişlere geçirin. Yağda kızartın. Aynı yağda doğranmış soğan ve domatesleri de kızartın. Domatesleri suyunu bırakır bırakmaz unu ilave edin ve üzerine et suyu veya su dökün. Hazırlanan sosa etleri şişlerden çıkarıp ilave edin ve fırına sürün. Hazır olmasına yakın çırpılmış yumurta, baharat ekleyerek fırında pişirmeye devam edin.
