



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN KEBABI

750 GR KOYUN ETİ(KUŞBAŞI DOĞRANMIŞ)
2FİNCAN (SICAK)SU
NOHUT BÜYÜKLÜĞÜNDE DAMLA SAKIZI
2 ÇORBA KAŞIĞI SANA
2BARDAK YOĞURT
1TUTAM TUZ
HAZIRLANIŞI

BİR TENCEREYE YAĞI VE ETLERİ KOYUN. KAPAK KAPATMADAN, BIRAKTIĞI SUYU ÇEKENE KADAR KARIŞTIRARAK KAVURUN. 2 FİNCAN SU EKLEYİN, KARIŞTIRIN. KISIK ATEŞTE KAPAĞINI KAPATARAK PİŞİRİN. T İYİCE PİŞİNCE, TUZ VE DÖVÜLMÜŞ SAKIZI SERPİP KARIŞTIRIN. YOĞURDU BİR ÇATALLA ÇIRPIN, SICAK KEBABIN ÜZERİNE DÖKEREK KARIŞTIRIN.