



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKMEKLİ EV KEBABI

750 gr kuzu kuşbaşı  
1 adet kuru soğan  
1 çorba kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 su bardağı su  
1 adet bayat ekme

İnce kıyılmış soğan ve et tencereye konur. Orta ateşte suyunu bırakana kada kavrulur. Salça ve tuz eklenir. 2-3 dakika kavurduktan sonra sıcak su katılır, kapak kapatılır. Yarım saat kadar pişirilir. Bu arada ekme dilimlenir küp şeklinde doğranır, fırın tepsisine yerleştirilir. 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. Daha sonra ekme parçaları servis tabaklarına paylaşılır. Üzerine önce yemeğin suyundan bir kaç kaşık gezdirilir. Sonra et konarak servise sunulur.