



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEKLİ KEBAP (DÜDÜKLÜ)

1 kg. koyun eti  
3 kaşık sade yağ  
1 kaşık salça  
2 diş sarımsak  
dilim ekmek  
tuz  
karabiber  
yenibahar  
kimyon  
kekik.

İrice bölünmüş koyun etini yağda kızartın. Sonra bir su bardağı su ile düdüklüye koyun. Isısını bulduktan sonra 20 dakika pişirin. Öte yandan salçayı suda ezin, zevkinize göre, birer miktar karabiber, yenibahar, tuz, kekik ve kimyon koyun, sarmısağı incecik doğrayıp katın. Düdüklüden çıkan eti suyuyla beraber karışımın içine alın. Eğer su yeterli değilse etlerin üstünü örtecek kadar sıcak su katıp kaynamaya bırakın. 40 dakika pişirin. Suyu eksildikçe sıcak su katın. Ama fazla sulu da olmamalıdır. Öte yandan ince ekmek dilimlerini iyice kurutarak kızartın. Sıcak sıcak tabaklara alın. Etin suyunu üzerlerinde gezdirin. Üstlerine et koyun ve sıcak servis yapın.