



## EVDE BÜRYAN KEBABI

1 kilo kemikli kuzu eti  
1 kaşık tereyağı  
Tuz  
İsteğe bağlı karabiber, pul biber  
Servisi için bazlama ekmeği

İlk olarak eti ocakta kızdırdığımız tencerede yağ eklemeyen mühürlüyoruz. Beş dakika kadar mühürleyip suyunu içine hapsediyoruz. Daha sonra etin üzerine iki su bardağı su ekleyip, suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Pişen eti iri parçalar halinde didikleyip önce kendi yağıyla beş dakika kadar pişiriyoruz. Ardından bir kaşık tereyağı ve tuz ekleyip beş dakika daha pişiriyoruz. Tercihimize bağlı olarak baharat da ilave edebilirsiniz. Bazlama ekmeğini hafif yağlayıp tavada ısıtıyoruz. Pişen eti ekmeğin üzerine servis ediyoruz.

