



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EYE (KİLİS)

Sevim Demirel

Kuzunun eti ile kaburgasının arası oyulur, cep gibi açılır.

Diğer yanda; yıkanmış pirinç, orta yağlı kuzu kıyma, kabuğu soyulmuş badem, antepfıstığı, bolca karabiber ve tuz karıştırılır.

Cebe doldurulur, cebin ağzı dikilir. Kebap şişi ile birkaç kez şişlenir, kuzu kazanında kaynayan suya bırakılır.

Pişince, içinde sadeyağ eritilmiş kenarlı bir tepside iki yüzü de kızartılır.

Not: Eyeye cep açma iyini genellikle kasap yapmaktadır. Şişlemenin amacı pilavın pişmesini sağlamaktır. Etin pişip pişmediği, ucunda sarkan etlerden koparıp tadarak anlaşılıyor. Bazen kaburganın üzerinde kol da bulunur ve bu şekilde pişirilir. Açık ve geniş bir kaptaki sunulan eyenin yanında haşlama suyuna pişirilen pirinç pilavı ve ayran ikram ediliyor.
