



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FURUN KEBABI

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Kâfi miktarda koyun eti kıymasından alıp, ondan sonra bir baş soğanı ince doğrayıp (1-2) kaşık sade yağ ile kavurduktan sonra, kıymayı dahi bir miktar kavurup ondan sonra kafi miktar tuz ve biber, fıstık, kişniş ilave edilir. Kuzunun yahut koyunun içyağından parça parça kesip fincan böreği gibi sanp, bir münasip tepsiye dizilir ve fırında pişirilir. Gayet leziz olur.

---