



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURDA İSLİM KEBABI

Yarım kg tel kadayıf
Yarım kg kuzu kuşbaşı
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı

Soğan ince kıyılır yağda pembeleştirilir. Et ve salça eklenir. Et suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir. Tuz ve karabiber eklenir, soğumaya bırakılır. Kadayıf göz kararı 6 parçaya bölünür. Kase içine yerleştirilir. Hazırlanan iç konur ve bohça gibi sıkıca kapatılır. Yağlanmış tepsiye konur. Üzerine tereyağı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.