



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HASANPAŞA KEBABI

1 kg koyun eti
3 adet soğan
1 kaşık tereyağı
Tuz, Karabiber
Başemal salçası için:
1.5 su bardağı süt
2 kahve fincanı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kekik

Kuşbaşı şeklinde doğranmış et tencereye konularak kısık ateşte suyunu salıp da çekinceye kadar pişirilir.

Soğanlar bir tarafta doğranır. Biraz yağ ile et ilave edilerek kavrulur. 2 su bardağı sıcak su eklenip pişirilir.

Et yumuşayınca tuz ve karabiber ekilir Ve ateşten alınır. Et bir fırın tepsisine veya borcama yerleştirilir.

Başemal Salçasının Yapılışı: Bir tavaya tereyağı ve un konup kavrulur. Un sararınca süt ilave edilip iyice karıştırılır. 2 su bardağı su ilave edilip, muhallebi gibi pişirilir. Tuz da katılıp, ateşten alınır.

Tepsideki etlerin üzerine pişirilen başemal salçası dökülerek kaşıkla yayılır. Kızgın fırına verilip pişirilir. Üstü iyice kızarınca fırından alınıp, sıcak olarak servis yapılır.