



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KANARYA KEBABI

### TALAŞ İÇİ:

900 gram koyun eti

500 gram soğan (5 büyük)

30 gram margarin (1,5 çorba kaşığı)

150 gram domates (2 orta) ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası

2 bardak su

1 demet maydanoz

karabiber, tuz

### ÜSTÜNÜN OMLETİ:

12 adet yumurta

80 gram çiçek yağı (4 çorba kaşığı)

Tuz

1 Tencereye, margarin, küçük kesilmiş soğan ile kemikleri çıkarılmış ve aşağı yukarı 2-3 santim boyunda ve yarım santim eninde ince uzun doğranmış yağsız koyun eti koyarak, etler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar, tencerenin kapağı kapatılmış olarak ve arada bir karıştırmak suretiyle bunları orta kuvvette ateşte 15-20 dakika kadar pişirmeli ve sularını çekince; bunları 10 dakika da karıştırarak kavurmalı, sonra da domates ya da salça ile bir buçuk bardak da sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve ortadan daha az kuvvette ateşte bir buçuk saat daha pişirmelidir.

2 Bir buçuk saat sonra, etlere; yarım ay şeklinde ince doğranmış soğan ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmak ve et suyunu çekip de ancak yağ kalıncaya kadar tekrar yarım saat pişirmeli, sonra etlere karabiber, kekik ile kıyılmış bir demet de maydanoz katarak, hepsini tekrar bir karıştırmalı ve soğuması için hafif ateşe oturtmalıdır.

3 Sonra bir kuşaneye yalnız altı adet yumurta kırıldıktan sonra bir tatlı kaşığı tuz ilâve etmeli ve sonra da bunları 5-6 defadan fazla olmamak üzere çatala çalkalamalı, bir yana bırakmalıdır. (Bu kebabı ısıtmak suretiyle yemek lezzetli olmayacağından öğle ve akşam olmak üzere iki öğünde pişirilmelidir. Esasen 12 yumurtayı bir tavada omlet yapmak doğru değildir).

4 Diğer taraftan büyük bir tavaya; 4 silme çorba kaşığı yağın yarısını koyarak, yağın hafifçe rengi donuncaya kadar kızdırılmalı, yağ kızınca sol el ile tavanın sapını tutmalı, sağ el ile de az çırpılmış yumurtaları tavanın ortasına dökerek, bir çatal ile hemen tavanın dibini kazır-casma yumurtaları 3-5 defa karıştırmalı ve yumurtalardaki sulu hal kayboluncaya kadar tavayı hafifçe sallamak suretiyle omleti pişirmelidir (Tava küçük ise 3'er yumurtadan iki kezde yapılmalıdır.)

5 Omlet pişince; bunu ortasına hazırlamış olduğumuz etlerin tam yarısına uzunlamasına yaydıktan sonra, etin üstüne, omletin önce bir, sonra da diğer tarafını kapatmalı ve omleti tabağa kaydırmak suretiyle aldıktan sonra servis yapılmalıdır.

[ML® Kanarya Kebabı için tıklayın](#)