



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI SAKSI KEBABI

MALZEMELER

1 kilo kuzu kusbasi
Yarım kilo Malatya kayisisi
200 gr arpacik soğan
5 dis sarmisak
bir tutam karabiber
1 kahve fincani tereyağı
1 su bardagi süt
1 çorba kasigi seker

YAPILIŞ TARİFİ

Et, süt, ayıklanmış sarmisak ve soğan, karabiber ve tuzu bir tencereye ateşe oturtun. Normal ateste kapagi kapali olarak etler yumusayana kadar pisirin. Kayisi ve sekeri tavada az tereyağında soteleyip etlere ilave edin. Porsiyonlara ayirip küçük güveçlere koyun. Üzerlerini yagli hamurla kapatip firina verin. 15-20 dakika firladiktan sonra sicak olarak servis yapin.