



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYRAK KEBABI (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Kuzu eti
Domates
Biber
Soğan
Kuyruk yağı

Etler en az iki saat en çok bir gün kadar süt, sirke, soğan suyuyla terbiye edilir. Mermer ya da kayrak üzerinde orta ateşte pişirilir. Domates, biber, soğan garnitür için doğranır ve tabaklara servis yapılır.