



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMADAN FIRIN KEBABI

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Koyun eti kıyması ndan mikdâr-ı kifâye tedarik edeler. Badehu soğan ı çentip bir miktar rûgan-ı sâde ile tava da kavurup üzerine kıymayı dahi izafe ve tuz ve biber ve tarçın ekip kıyma dahi cüzice kavruldukta kuzu veyahut koyun un içyağı ndan el kadar kesip fincan böreği resminde kıymayı sarıp bir münasip tepsi ye dizip fırında tabh itdireler.

Latif olur.

İsterler ise kıyma tavaya vazolundukta fıstık , üzüm dahi konur ise daha âlâ yakışır.