



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ORMAN KEBABI

<https://www.mpd.org.tr>

1 kg. Koyun eti
250 gr. Yoğurt
Tuz
Sarımsak

Kuşbaşı etler büyükçe bir tencerede pişirilir. Et suyunu salmaya başlayınca ateş kısılır. Zaman zaman karıştırılarak etlerin dibi cızırdayıncaya kadar kavrulur, sonra tuz atılır, 15- 20 dakika daha kavrulur. Daha sonra sarımsaklı yoğurt dökülerek yenir.