



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN ETİ KÜLBASTISI

1 kilo kemiksiz fileto şeklinde kesilmiş koyun eti
8-10 diş sarımsak
3 kahve fincanı sirke
60 gram tereyağı
1 su bardağı et suyu
Yarım tatlı kaşığı toz karanfil
Yarım tatlı kaşığı tarçın
3-4 tane damla sakızı

Eteri tuzlayın. Fırın ızgarasında pişirin. Sakızı havanda dövün. Sarımsakları ayıklayın. Eteri tepsiye dizin. Üzerine sarımsakları, sirkeyi ve et suyunu dökün. Dövülmüş sakızı, kimyonu, karanfili, tuz ve karabiberi ekleyin. 40 dakika pişirin. Servis yapın.

Not: Külbastıyı pişirirken kurumaması için fırçayla her iki tarafa da erimiş tereyağı sürün. Külbastı hazır olduğunda tencerede az bir sos kalmış olmalı. Eğer yemeğin fazla suyu varsa kuvvetli ateşte kaynatarak çekirin.