



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN ETİ KÜLBASTISI

Tuğrul Şavkay

1 kg. koyun eti (dilimlenip, dövülerek inceltilmiş)

Tuz

Taze çekilmiş karabiber

200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)

1 çay kaşığı kuru reyhan

100 ml. eritilmiş tereyağı (2/5 su bardağı)

Etleri bir bıçağın ucu ile çizip, tuz, biber, soğan ve reyhan ile karıştırın. Serin bir yerde 2 saat dinlenmeye bırakın. Izgaranızı (eğer izgaranız yoksa fırınınızın izgarasını) yakın. Külbastıları izgaraya (fırında ise altında bir tepsi ile izgara teline) yerleştirin. Kurumamaları için ara sıra eritilmiş tereyağı sürerek her iki yanlarını kızartın. Pişen külbastıları fırından alıp, bir tabağa aktararak sıcak servis yapın.
