



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞBAŞI KEBAB

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Evvelâ kafi miktarda kuzu yahut koyun etinin mehle denilen bölümünden ceviz büyüklüğünde doğradıktan sonra, kâfi miktar biber ve bir-iki fincan soğan suyu konur. (Tabiiki bunlar iyice karıştırılıp, et üzerine dökülecektir.)

(3-4) saat bir müddet bekletilip ince şişlere muntazam olarak geçirilir. Hafif ızgara ateşinde çevirip pişirdikçe hafif yağı çıktıkça az miktar un ekerek yine pişirilir. Küçük bir tepsiye koyup, üzerine tarçın ve kimyon ekilip soğumadan kullanılır.