



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KÜLBASTI

Külbastılık etler, çoğunlukla kasaplardan hazırlanmış alınır, yahut etin but ve kaburga kemiklerinden ayrılır ve tahta mutfak tokmağıyla ince ve yassı parçalar haline getirilir. Üzerlerine tuz, biber ve kimyon (baharat) ekilir. Lezzet vermek için de biraz soğan suyu gezdirilir.

Temiz ve yağlanmış ızgarada, arzuya göre az, orta ve tam olarak pişirilir. Sahanlara veya tabaklara alınıp üstlerine bazıları fındık kadar nefis tereyağı koyarlar ve kokulu ve midevî kekik otu da ufalarlar. Sıcak sıcak ve biraz da hardal sürerek yerler.