



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LOKMA KEBABI

Yarım kg antrkot  
1 adet soğan  
1 çorba kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet yaş ekmek hamuru  
Kızartma yağı

Et yarım kibrit kutusu büyüklüğünde doğranır. Soğan çok ince kıyılır. Tencereye tereyağı konur, et ve soğan aynı anda bırakılır. Et suyunu bırakıp çekince salça ve tuz ilave edilir. Bir kaç dakika sonra 1 su bardağı sıcak su ilave edilir. Kapak kısılır, ateş kısılır. Yaklaşık 35 dakika pişmeye bırakılır. Bu arada hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve kızgın yağda altın rengi kızartılır. Servis tabağına önce hamur kızartması sonra et konarak sofraya getirilir.