



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MOLLA KEBABI

1 kiloluk kemiksiz dana eti  
50 gram fme paneta (bir tek dilim halinde)  
50 gram salamuraya yatırılmış dil (bir tek dilim halinde)  
30 gram margarin yağı  
25 gram kurutulmuş mantar  
1 baş soğan  
1 körpe havuç  
1 sap kereviz  
5 orba kaşığı zeytinyağı  
Birkaç kaşık süt  
1 kahve fincanı et suyu  
Tuz  
Karabiber

Dil ve paneta dilimlerini uzunla, masına ince şeritler biçiminde kesmeli. Etin çeşitli yerlerini ince ve uzun bir bıçakla delip bu şeritleri bu deliklere yerleştirmeli. Sonra eti iyice yuvarlayıp bir rosto gibi bağlamalı. Kurutulmuş mantarları soğuk suya atıp yumuşatmalı. st kazanmış havula soğanı rendelemeli. Yıkamış kerevizi kıyarcasına ince doğramalı ve bu sebzeleri birbirine iyice karıştırmalı. Etin tümünü rahatça alacak yayvan bir tencereye margarin yağıyla beş çorba kaşığı zeytinyağını koyup kabı ateşe oturtmalı. Yağ kızınca kıyılmış sebzeyi içine atmalı ve tahta kaşıkla karıştırarak bunları kavurmalı. Soğanların rengi pembeleşince tuzlanmış ve biberlenmiş eti bunların üstüne yatırmalı ve vakit vakit çevirerek her yanını nar gibi kızartmalı. Etin her yanını kızırınca kabın ağzını rtmeli ve eti vakit vakit çevirerek bir - birbuçuk saat kadar çok hafif bir ateşe pişirmeli. Bu arada vakit vakit kontrol ederek ete bir fincan kadar sıcak et suyu katmayı unutmamalı. Et 45 dakika kadar piştikten sonra suyu szlmş ve küçük parçalara doğranmış mantarı da katmalı. Et iyice pişince bunu kaptan çıkarıp dilimemeli ve düzenli bir biçimde servis tabağına yerleştirmeli. Servis tabağını sıcak bir yerde tutmalı. Tencerede kalacak salça oldukça koyu ve esmer renktedir. Tencereyi hafif bir ateşe oyup birkaç kaşık kaynar süt döküp bu salayla iyice karıştırmalı. Bir - iki dakika kadar karıştırarak pişirmeli. Bu arada servis tabağının çevresini sote edilmiş i bezelyeyle süslemeli. Salça hazır olunca bunu gezdirek et dilimlerinin vs i bezelyenin üstüne dökmeli ve hemen sıcak sıcak servis yapmalı.