



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHZIR KEBABI

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Koyun veya kuzu etinden mikdâr-ı kifây darik yumurta miktarı kebaba layık olan mahallinden doğrayıp üzerine bir-iki baş soğan çentip itidal üzere tuz ve biber ve tarçın ekip karıştırıp bir-iki saat miktarı terk edeler.

Badehu şişlere dizip üzerine incerek içyağı sarıp ateşi yan tarafından gösterip altına bir tepsi vazedeler ki damlayan suyu zayi olmaya.

Yavaş yavaş çevirip pişmeye başladıkta ol damlayan yağlı sudan tavuk yeleği yle üzerine tılâ edeler. Gayet yumuşak ve latif olur.

