



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN KEBABI (GAZİANTEP)

Ümit Usta

1 kg kemikli parça kuzu eti
1 Su bardağı nohut
500 gr yoğurt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
50 gr margarin
50 gr tereyağı
1 tutam haspir
Tuz
Karabiber

Etlere tencereye koyup, margarinde birazcık kavuralım.

Daha önceden ıslattığımız nohutları, yeterince sıcak suyu, bir tutam tuzu ve karabiberi etlere ilave edip, hep birlikte pişirelim.

Etlere pişince, yoğurdun içerisine yumurta ve unu ilave edip, iyice karıştıralım. Tencereden alacağımız 1-2 kepçe su ile yoğurdu gevşetip, kaynamakta olan tencereye ilave edelim.

Birkaç dakika daha kaynattıktan sonra, üzerine tereyağında kızdırdığımız haspini ilave edip, servis yapalım.

Not: Gaziantep mutfağının nefis yemeklerinden biri olan bu yemek, pirinç pilavı ile birlikte yenir.