



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ KEBAP

1 kg. kuşbaşı koyun eti,
yeteri kadar tuz,
3 çorba kaşığı sadeyağ,
yenibahar, kimyon, karabiber,
3 diş sarımsak,
2 su bardağı kaynar su.
2 çorba kaşığı salça,

Kuşbaşı eti, sadeyağda suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Sonra ince doğranmış sarımsak, salça, tuz, yenibahar, kimyon, karabbier kaynar su koyup, hafif ateşte 2 saat pişirin. Suyunu çektikçe, kaynar su ilâve edin. Öyle ki, indiği zaman biraz suyu kalsın. Servis yaparken tabağın bir yanına patates püresi, bir yanına da et suyundan koyun.