



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI KEBAB

Ümit Usta

1 kg kuşbaşı kuzu eti
40 adet arpacık soğan
10 diş sarımsak
3 adet domates
1 çay kaşığı dövülmüş damla sakızı
2 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz

Etleri, arpacık soğanların büyüklüğünde keselim.
Arpacık soğanları ve sarımsakları soyalım.
Etleri, arpacık soğanları ve sarımsakları yıkadıktan sonra, yayvanca bir tencereye koyalım.
Damla sakızını, sirkeyi ve baharatlarını ilave edelim.
Domatesleri rende yapıp, tencereye ilave edelim.
Tencerenin kapağını kapatıp, ya kısık ateşte ya da fırında tahmini 1 saat kadar pişirelim.

Not: Damla sakızı yerine portakal kabuğunu ince ince doğrayıp da kullanılabilir.