



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI KEBAP (BURSA)

- 1 kg kuzu kuşbaşı
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 parça damla sakızı
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı su
- Püre için:
- 5 adet patates
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz

Soğan yarım daire şeklinde doğranır. Tencereye et konur, orta ateşte rengi dönene kadar pişirilir. Sonra soğan ve tereyağı eklenir. Kapaklı olarak yarım saat kadar pişirilir. Bu arada başka bir kapta dövülmüş sakız, un, baharatlar ve su karıştırılır, etin üzerine eklenir. Patates kabuklu haşlanır ve sıcakken soyulur. Daha sonra ezilir. Üzerine tereyağı, tuz ve süt eklenerek karıştırılır. Kısa süreliğine kısık ateşe konur ve çevrilir. Servis tabağına ortası boş kalacak şekilde püre konur. Ortasına hazırlanan sakızlı et bırakılır ve servise sunulur.