



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI KEBAP

750 gram kuzu but kuşbaşı
4 kahve fincanı sıcak su
3 parça damla sakızı
2 çay bardağı soyulmuş antepfıstığı
yarım demet taze soğan
25 gram tereyağı
5 diş sarımsak
1 adet domates
2 çay kaşığı tarçın
5 yaprak dereotu
1 adet dolmalık kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz

Etleri tencerede kavurun. 1 kahve fincanı sıcak su ilave edip pişirin. Suyunu çekince üzerine iki kahve fincanı sıcak su daha ekleyip kısık ateşte pişirin. Suyunu çektikçe bir kahve fincanından fazla olmamak şartı ile sıcak su ilavesi yapın. Soğanları temizleyip doğrayın. Sarımsakları ezin. Domatesleri soyup rendeleyin. Biberi temizleyip şerit şeklinde kesin. Tereyağı tavada ısıtın. Soğan ve sarımsağı ilave edip kısık ateşte soteleyin. Domates ve biberi ekleyip karıştırın. Damla sakızını ezip ete ilave edin. Tarçın, antepfıstığı, dereotu ve kaymağı ekleyip 1 dakika karıştırarak kavurun. Sıcak servis yapın.