



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI KEBAP

<https://www.elele.com.tr>

1 kg kuzu kuşbaşı
2 soğan
2 tatlı kaşığı salça
Mikro lahana filizi
Yarım çay bardağı gül suyu
3 parça damla sakızı
3 diş sarımsak
Bir tutam un
Bir tutam tarçın
2 karanfil
Tuz
Karabiber

Soğanı rendeleyip kuşbaşı kuzu eti ve salça ile birlikte kavurun. Etlere rengi hafif dönmeye başladıktan sonra çok az sıcak su ekleyin. Etlere yumuşayana kadar pişirin. İçine dövülmüş damla sakızı koyduğunuz gül suyunu pişmekte olan etlerin üzerine ilave edin. Unu, dövülmüş sarımsağı, tarçını, karanfili, tuz ve karabiberi de ekleyin. Bir süre daha kaynatın. Patates püresi ile birlikte servis yapın.

