



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI KEBAP

5 kilo kadar koyun veya çok körpe dana eti alınıp irice kuşbaşı doğranır. Bu et bir tencerede bir orta boy soğan rendesi ile tereyağında, su salıp sonra çekinceye kadar kavrulur. Suyunu çekince gayet az sıcak su eklenerek, kısık ateşte yumuşayıp pişinceye kadar beklenir. Etin pişmesine yakın, 2-3 parça, damla sakızı, 2-3 yemek kaşığı gülsuyunda iyice dövülür. Öte yanda 2-3 diş sarımsak da havanda tuzla ezilir. Sonra bu sakız, sarımsak, bir tutam un, yeni bahar, tarçın ve karabiber etin üstüne dökülüp, iyice karıştırılır, bir taşım kaynatılarak ateşden alınır. Öte yandan, 1.5 kilo iyi cins sarı patates suda haşlanıp, ayıklanıp ezilip dövülür, tuz ve aldığı kadar süt eklenerek püre yapıp, tabaklarda etin altına konur, istenirse, püre yerine Patlıcan beğendisi de konulabilir.
