



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI KEBAP

500 gram kuşbaşı dana eti
2 adet soğan
6-8 diş sarımsak
50 gram tereyağı
yarım su bardağı yoğurt
yarım su bardağı su
yarım çay bardağı badem
yarım su bardağı krema
yarım tatlı kaşığı safran
Tuz
Pulbiber

1 adet soğanı ve 2 diş sarımsağı ince kıyın. Yoğurda ekleyip çırpma teliyle iyice çırpın. Kuşbaşı eti bir kaba alıp yoğurtlu karışım ile iyice karıştırın. Eti buzdolabında 2 saat dinlendirin. Diğer taraftan tereyağını bir tencereye alın. Kalan soğan ve sarımsağı incecik kıyıp yağda pembeleşene kadar soteleyin. Eti sosuyla birlikte tencereye alın. Üzerine tuz, pulbiber, yarım su bardağı sıcak su ve safran ekleyip yarım saat orta hararete pişirin. Üzerine çırpılmış krema ve badem ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika daha pişirin ve servis yapın.