



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SOSLU KEBAP

200 gr. kuzu eti  
1 su bardağı süt  
1,5 su bardağı su  
100 gr. mantar  
1,5 çorba kaşığı salça  
2 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 su bardağı rende kaşar  
1 tutam maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Kuzu eti sütte bir gün bekletilir, ertesi günü tereyağda kavrulur. Başka bir tavada bir çorba kaşığı tereyağı eritilir, salça katılır, kokusu gidince su eklenir, sarımsak katılır, birkaç dakika sonra yavaş yavaş süt ilave edilir. Mantar, tuz, karabiber en son kıyılmış maydanoz konur. Diğer kaptaki pişen kuzu eti küçük bir güvece yerleştirilir, üzerine salçalı sos dökülür, en son rende kaşar serpilir, fırına verilir. Kaşar pembeleşene kadar pişirilir, sıcak servis yapılır.