



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSUZ KEBAP (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Çebişin bir kaburgası alınır. Temizce yıkanır. Büyükçe bir tencereye konur. Sonra üzerine salça sürülür. Etli taraf tencerenin dibine konur. Bir kaşık (50 gr.) yağ konur. İki baş soğan dörde bölünür ve bir diş sarımsak da yanına konur. Ağız hava almayacak şekilde hamurla kapatılır veya üzerine havan konur. Hafif ateşte pişirilir. Et sulanmazsa bir bardak su eklenir. Yanına ayrıca pilav pişirilir.

