



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT KEBABI

Melceü'st - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Birkaç türlü olur.

Kuzu yahut koyun etinden mikdâr-ı kifâye doğrayıp tuz ve biber bir iki saat miktarı terk oluna.

Badehu bir tencereye vazedip üzerine çıkınca halis sût koyup köpüğü gelince birkaç taşım kaynadıktan sonra mezkûr et parelerini tencereden ba'de'ı ihrâc soğutup kaide üzere şişe geçirip hafif ateşte aheste çevirir iken yine bir miktar sût âmâde edip ve ateş kenarında sıcak dura.

Kızarmaya başladıkta mezkûr sûtten tavuk yeleğiyle gâh bî-gâh ondan tılâ edeler. Damlası ziyade oldukça cüzi dakîk-i hâs ekeler.

Bu usul üzere hareket olunup tamam kızardıkta ateşten indirip bir tabak içine vaz birle üzerine tarçın ekip tenâvül buyuralar.

Pek hafif ve latif olur.