



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT KEBABI

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Kuzu kuşbaşı - 500 gr.

Tuz 1 tatlı kaşığı 6 gr.

Karabiber 1 tatlı kaşığı 2 gr. (Toz)

Süt 2,5 su bardağı 500 ml ($\frac{3}{4}$ su bardağı miktarı sıcak vaziyette ayrılmış)

Un 2 yemek kaşığı 12 gr.

Tarçın 1 tatlı kaşığı 2 gr. (Toz)

Kuzu eti tuz ve biberle karıştırılır, bir-iki saat dinlendirilir.

Bir tencereye koyulur, üzerine çıkana kadar süt eklenir, birkaç taşım kaynatılır, arada köpüğü alınır.

Ardından süzülüp, soğutulur. Şişlere geçirilir ve hafif ateşte, ızgarada, yavaş yavaş çevrilir.

Kızarmaya başlayınca sıcak süttten fırça ile ara ara üzerlerine sürülür.

Damlamaya başlayınca da çok az un serpiştirilir.

Yeterince kızarınca ateşten alınır, tabaklara konulup üzerine tarçın ekilerek tüketilir.

