



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT KEBABI

1 kilo kuzu veya koyun şişlik et
1 litre süt
550 gram galeta unu
tuz
karabiber
tarçın

Süt Kebabı Türk mutfağının çok lezzetli, aratılan kebaplarından biridir. Ancak hazırlanması biraz zaman alır. Ama nefaseti gözönünde tutulursa bu zahmete katlanılır.

Kuzu veya koyundan şişlik eti, tuzlayıp, biberler bir saat dinlendiririz. Bundan sonra etleri tencereye koyar üzerine çıkıncaya kadar süt doldurur kaynatırız. Süt köpüklenip iyice kaynayınca tencereyi ateşten alıp, etleri soğumaya bırakırız. Etler soğuyunca da şişe geçirir ve 1 ateşte pişirmeye başlarız. Bu arada etler pişerken sık sık etlerin üzerine bir tavuk tüyüyle süt süreriz. Pişen etlerin suyu çıkmaya başlayınca, üzerlerine galeta unu serperiz. Etler pişince tabağa alır üzerlerine tarçın koyarız.