



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEKKE KEBABI

1 kilo kemikli koyun eti
5 soğan
2 domates
1 kahve kaşığı karabiber, tuz
4 kaşık yağ
300 gr. kuskus
4 bardak kaynar su

Kemikli koyun etini 2 soğan ve domatesle etler suyunu çekinceye kadar çevirin. Kaynar suyun 1,5 bardağı ile birlikte karabiber ve tuzunu koyup 2 saat pişirin. Kalan 3 soğanı doğrayıp 4 kaşık yağda 5 dakika çevirin, kaynar suyu ve kuskusu katıp pilav yapın. Demlenince servis tabağına alın, yanyana etleri koyup sofraya getirin.