



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ KEBAB

MALZEMELER

1,5 kg. Kuzu Kol veya But
1/2 su bardağı un
4/3 su bardağı Yoğurt
4,5 bardak su
1,5 çorba kasığı salça
1 adet soğan
1 su bardağı Kasar
Tuz, karabiber

YAPILIŞI

Genis bir tencerede eti yeteri kadar su ve tuz koyarak kaynatın. Baska bir kaptaki unu, yogurdu ve salçayı karıştırın. Kaynamakta olan suya azar azar ekleyin. Kabuklarını soyduğunuz soğanı da bütün olarak tencereye atın. Et pisince bu sosu süzgeçten geçirin ve soğanı, karışımın içinden çıkarın. Pisen eti bir fırın tepsisine koyun. Süzdüğünüz sosu etin üzerine dökün. Tepsiyi önceden isittığınız fırına yerleştirin. Etin üzeri kızarıncaya kadar peyniri rendesi serpip peynir eriyene dek bir süre daha pisirin. Haslanmış mevsim sebzeleriyle birlikte servise sunun.
