



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERE KEBABI

Necip Usta

- 1 kilo kuzu eti
- 2 çorba kaşığı tepeleme tere tohumu
- 6 çay fincanı et suyu (veya su)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1,5 kahve fincanı un
- 1/2 su bardağı süt (veya su)

- 1) Bir tencereye eti koyup üzerini kapatıncaya kadar su 'koyup hızlı ateşe oturtunuz.
- 2) Tam kaynarken ateşten alıp suyunu süzünüz. Süzdükten sonra yıkayıp başka bir tencereye koyunuz.
- 3) Üzerine suyunu, tuzunu, içine tere tohumunu ilâve edip bağladıktan sonra Baharat Torbası'nı ilâve ediniz. Ağır ateşte 1 saat 15 dakika pişiriniz.
- 4) Bir tencerede unla sütü ezip karıştırınız. Sonra etin suyuna karıştırarak ilâve ediniz.
- 5) İyice karıştırıp tekrar etin üzerine dökerek ağır ağır 10 dakika daha kaynatarak pişirip ateşten alınız.
- 6) Baharat Torbası'nı çıkarıp servis yapınız.

Not: Tere tohumu baharatçılarda veya tohumcularda bulunur.
