



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU KEBAP

1 kg kuzu eti, buttan doğranmış  
200 gr arpacık soğanı  
1 çorba kaşığı yağ  
tuz  
kimyon  
karabiber  
1 bağ dereotunun yaprakları  
1 kahve fincanı su  
1/2 kg yoğurt  
1 su bardağı un

Küçük bir kuşhaneye yağı koyup eriterek içerisine (dereotu ve yoğurt hariç) bütün malzemeyi ilâve edip karıştırınız. Kuşhanenin kenarını tamamen hamurla sıvayıp orta ateşe oturtunuz. 8 -10 dakika sonra kenarlarından buhar sızıp çıkmaya başlayınca kuşhaneyi ağır ateşe veya fırına oturtup 1 saat 15 dakika pişiriniz. Kuşhanenin kapağını açarak dereotu yapraklarını serpiniz. Kapağını tekrar kapatarak 5 dakika buharlandırıp yoğurtla birlikte servis yapınız.