



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI SAÇ KEBABI

MALZEMELER

1 kg koyun butundan orta yağlı kusbasi et
Yarım demet kıyılmış dereotu
1 su bardağı sıcak su
1 su bardağı soğuk su
1 çay kasığı kimyon
1 çay kasığı tarçın
1 tatlı kasığı kekik
2 çorba kasığı tereyağı veya margarin
4 adet küp küp doğranmış domates
4 adet doğranmış soğan
5 adet halka doğranmış sivri biber
Yarım kg un

YAPILIŞI

Saça veya tavaya eti, yağı ve soğanı koyup etler suyunu çekinceye kadar pisirin. Sivri biberleri ekleyip biraz karıştırdıktan sonra domatesleri ilave ederek biraz daha karıştırın. Sıcak suyu, baharatları ve dereotunu ekleyip kaynamaya bırakın.

Kapagini kapatarak servise sunmadan önce 10 dakika dinlendirin. Un, su ve tuzu iyice çirpin, yarım saat dinlendirin. Saçı biraz tereyağla yağladıktan sonra, bir kepçe bulamaçtan saça dökün.

Tavayı sallayarak bulamacı yayın. Altını üstünü pisirip servis tabagina alın.

Yufkaların arasına saç kebabı koyarak servise sunun.