



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BUĐU KEBABI



1 kg orta yağlı koyun kuşbaşı
30 adet arpacık soğanı
8 diş sarımsak
4 adet domates
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kekik

- # Kuşbaşı et, soyulmuş bütün sarımsaklar ve soyulmuş arpacık soğanları kalın bir tencereye konur.
- # Tencereye hızlı ateşli ocağı yerleştirilir. Etlerin rengi değışene kadar kavrulur.
- # Sonra rendelenmiş domates ve tuz eklenir. Kapak sıkıca kapatılır ve ateş kısık konuma getirilir.
- # Kabap kapağı hiç açılmadan 1,5 saat pişirilir.
- # Ateş kapattıktan sonra 10-15 dakika kapağı açmadan dinlendirilir.
- # Kapak açılır son olarak kekik eklenir, karıştırılır ve servise sunulur.

Not: Buđu kebabı 19. yüzyıl Osmanlı mutfağına ait bir tariftir.