



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

## BAZLAMA KEBABI



- 6 adet bazlama
- Yarım kg kuzu kuşbaşı
- 2 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 3 adet domates
- 4 adet sivri biber
- 1 kahve fincan sıvıyağ
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

- # Tavaya sıvıyağ konur ve et atılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
- # İnce kıyılmış soğan ve sarımsak eklenir. Soğan şeffaflaşana kadar pişirilir.
- # Tohumları alınmış ve iri doğranmış biber ve 5 dakika sonra kabuklarıyla doğranmış domates bırakılır.
- # Domatesler gevşeyince tuz, karabiber ve kekik ilave edilir, karıştırılır, ateşten alınır.
- # Bazlamalar enine bıçakla koparmadan kesilir. İçine hazırlanan karışım konur.

Not: Bazlama kebabı Ankara bölgesine özgü bir tariftir.