



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELİ BÖĞRÜNDE (KAHRAMANMARAŞ)

THY Skylife

300 gram küçük doğranmış kuzu kuşbaşı

50 gram ince kıyım kuyruk yağı

2 adet yeşilbiber

3 adet domates

1 adet patlıcan

4 diş sarımsak

Bir tutam kekik ve pul biber

İnce doğranmış bir domates, dövülmüş sarımsakla karıştırılır. Kuzu kuşbaşı, iri doğranmış domates, közlenmiş patlıcan ve biberler toprak kap içine birbirine karıştırmadan yan yana konur. Domates sosu etin üzerine serpilir. Sonra kuyruk yağı bütün malzemelerin üzerine serpiştirilir. Kekik, pul biber ve tuz ilave edilerek odun fırınına verilir. Yemeğimiz 45 dakika sonra servise hazır hale gelmiş olur.

