



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ÇİFTLİK KEBABI

Malzeme:

1 kg kuzu eti (kol veya but)
2 adet orta boy domates
2 adet orta boy soğan
2 adet arliston biber
1 demet maydanoz
1 ay kaşığı kekik
1 ay kaşığı karabiber
bir miktar tuz

Hazırlanışı:

Küçük parçalara bölünmüş kuzu etini yıkadıktan sonra iyice süzölmesini sağlayınız ve etleri tavaya yerleştiriniz. Dięer taraftan kabukları soyulup küçük doğranmış domates, doğranmış soğan, kıyılmış maydanoz, karabiber, tuz ve kekiği ilâve ederek karıştırınız. Bu karışımı etin üzerine dökerek kapağını kapatınız buharı çıkana kadar hararetli ateşte, buharı çıktıktan sonra kısık ateşte 30 dakika pişiriniz. Ateşi söndürdükten sonra 15 dakika daha kapağı kapalı tutarak demlenmesini sağlayınız.