



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA KUZU KÜLBASTI

12 kuzu külbastısı (herbiri 60 gr'lık)

1/4 su bardağı rafine yağ

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

Önce ızgaranızı kızdırınız. Kuzu külbastılarının her iki yanlarını 4'er dakika, fırçayla üstlerine rafine yağdan sürerek, ızgara ediniz. Külbastıları ısıtılmış bir servis tabağına aktarın, üstüne tuzu ve biberini serperek servis ediniz.