



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KILIBIK KEBABI

- 1 kg kuzu pirzola
- 1 adet kuru soğan
- 1 su bardağı süt
- 4 orba kaşığı sıvıyağ
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı toz kırmızı biber
- 2 ay kaşığı tuz

Pirzolalar bir fırın kabına dizilir. Soğan rendelenir, süt, sıvıyağ, karabiber ve toz kırmızı biber konur. İyi bir şekilde çırpılır. Pirzolaların üzerine gezdirilir. Strele kapatılır, buzdolabına konur ve bir gece bekletilir. Ertesi gün fırın tepsisine pirzolalar dizilir, tuz serpilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.