



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI KEBAP

750 gram kuzu budu
4 adet soğan
4 adet domates
4 adet sivri biber
Pul biber
Az salça
1 bardak yoğurt
1 limon
Tuz
Yarım bardak ayçiçek yağı

Kuzu budunu birkaç yerinden çatalla delip tepsiye koyun. Diğer tarafta domatesleri elinizle ezin. Soğanları ve biberleri doğrayıp yoğurda katın. Sıvı yağın da ilave edin. Pul biberi ve salçayı kattıktan sonra limonu sıkın. Tuzunu kattıktan sonra hepsini karıştırıp tepsideki ete dökün. Tepsinin yanmaması için altına su koyun. Üstünü alüminyum kâğıtla kapatın ve fırına verin. 1.5 saat pişirin. Yanında pilav ve cacıkla servis yapın.