



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BELEN TAVA (HATAY)

500 gram kuzu eti
1 adet soğan
3 adet domates
2 adet kapy biberi
5-6 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
Kekik
Pul biber
Karabiber
Tuz
Sıvı yağ

Soğan, domates ve biberi iri küp şeklinde doğrayın.
Bir tavada iri halde doğranmış eti, suyu çekene kadar pişirin.
Daha sonra pişen eti fırın tepsisine alın.
Diğer malzemeleri de ekleyin.
Baharatları ve tuzu ilave edin.
Tereyağını eritip yemeğinizin üzerinde gezdirin.
En son fırında 45-50 dakika pişirin.
Sıcak servis edin.

