



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK ÇANAĞINDA KUZU ETİ

<https://esenler.bel.tr/>

- 4 adet yuvarlak ekmeđ
- 150 gram kuzu kuşbaşı
- 4 adet kiraz domates
- 2 adet sivri biber
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 tutam kekik, karabiber, kırmızıbiber

Yuvarlak ekmekleri enine kesin. İcini boşaltarak çanak yapın. 180 derece fırında kızartın. Soğanı küp küp doğrayıp soteleyin. Kuzu etini ekleyerek kavurun. Su, salça, ikiye bölünmüş sivri biberleri ve baharatları ekleyip pişirin. Malzemeyi eşit olarak çanakların içine ekleyerek bir adet kiraz domatesi üzerine yerleştirin. Yağlanmış fırın tepsisine dizip 180 derecede 20 dakika pişirin. Servis yapın.

