



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKTE KUZU KEBABI

4 yuvarlak sandviç ekmeđi
500 gr kuzu kuşbaşı
5 domates
2 sivribiber
3 dal taze soğan
4-5 sarımsak
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 defne yaprađı
1 çay kaşığı kekik
6 siyah zeytin
Tuz
Pulbiber
Süsleme için:
6-7 kiraz domates
2-3 sivribiber

Sandviç ekmeklerinin üst kısmını kapak şeklinde kesin. İç kısımlarını bıçakla keserek çıkarın. Taze soğanları ve sivribiberleri temizleyip kıyın. Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Sarımsakları ezin. Sıvıyağı tavada kızdırın. Kuzu etini ilave edin, suyunu salıp çekinceye kadar tahta kaşıkla karıştırarak pişirin. Sarımsağı ekleyip birkaç dakika kavurun. Tuz, kekik ve pulbiber serpip karıştırın. Sivribiber, taze soğan, domates ve defne yaprağını ete ekleyip karıştırın. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak 25 dakika pişirin. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp doğrayın ve ete ekleyin. Karıştırıp ateşten alın. Etlı karışımı sandviçlere paylaşırın. Kiraz domatesleri ve sivribiberleri fırında közleyip etli karışımın üzerine yerleştirin. Sandviçlerin kapaklarını yarı aralık kalacak şekilde kapatıp servis yapın.

