



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKTE KUZU KEBABI

Semra UYAR

10 adet küçük yuvarlak ekmek
500 gr. Kuşbaşı kuzu eti
1 baş soğan
1 kaşık salça
1 diş sarımsak
10 adet küçük domates
3 adet yeşilbiber
3 adet kırmızıbiber
Pul biber, karabiber, kimyon

Ekmeklerimizin üstlerinden kapak açarak keselim, içlerini oyalım. (İçlerini galeta unu yapımında kullanalım.) Etlelimizi küçük kuşbaşı olarak keselim. Kısık ateşte kendi suyuyla pişirelim. Soğanları içine koyup 1 kaşık tereyağı ile iyice kavuralım. İçine 1 kaşık salça ve baharatları koyup üstünü geçecek kadar sıcak su koyup etleri iyice pişirelim. Domates ve biberlerim közleyelim. Hazırlanan harcı ekmeklerimizin içine dolduralım. Üzerlerine közlenmiş domates ve biberlerle süsleyelim. Kapaklarını yanına doğru süslü olarak koyalım. Önceden ısıtılmış fırında (180 derece) 20 dakika pişirelim. Sıcak servis edelim.

