



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELİ BÖĞRÜNDE (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.sabah.com.tr>

1 Kg kuşbaşı kuzu eti
4 adet domates
8 adet köy biberi
250 gram arpacık soğan
1 baş soyulmuş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz
Karabiber
Pul biber

Eti kekik, karabiber, pul biber ve tuzla karıştırıp ısıya dayanıklı bir tepsinin ortasına yerleştirin. Dörde bölünmüş domates, iri doğranmış köy biberi ve ayıklanmış arpacık soğanı tepsiye yan yana yerleştirin. Üzerine iri parçalar halindeki tereyağı ve sarımsağı yayın. Üzerini önce pişirme kâğıdı, sonra alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35-45 dakika pişirin. Fırından çıkarmadan önce üzerini açın ve 5 dakika daha pişirin.

