



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELİ BÖĞRÜNDE (KAHRAMANMARAŞ)

600 gram kuşbaşı kuzu eti
4-5 adet domates
7-8 adet biber
3 adet patates
4-5 diş sarımsak
1 avuç arpacık soğan
Tuz
Karabiber
Kekik
Pul biber
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tereyağı
Sosu için:
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 su bardağı sıcak su
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Eti, tuz, baharatlar ve zeytinyağıyla karıştırıp 1-2 saat dinlendirin.

Patatesleri soyup küp küp doğrayın.

Domates ve biberleri de ufak ufak dilimleyin.

Soğanları ve sarımsakları soyun.

Tüm malzemeleri tepsiye öbekler halinde yerleştirin.

Etin üzerine ara ara çay kaşığıyla küçük tereyağı topları koyun.

Patateslerin üzerine tuz ve baharat serpin.

Zeytinyağı ile salçayı sulandırıp malzemelerin üzerine gezdirin.

Tepsinin üzerini yağlı kağıtla kapatıp önceden ısıttığınız fırında 200 derecede pişirin.

Pişme süresi yaklaşık 1,5 saattir. Eğer daha hızlı pişmesini isterseniz etleri önden haşlayıp daha sonra tepside pişirebilirsiniz.

