



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN KEBABI (KIBRIS)

THY Skylife

Her biri minimum 350 g'lık 4 adet kuzu ön kol parçası

4 büyük patates

2 orta boy soğan

2 diş sarımsak

3 adet domates

Yarım limon

Yarım su bardağı sıvı yağ

2 çorba kaşığı tereyağı

5 tane defne yaprağı

1 çorba kaşığı dağ kekiği

1 çorba kaşığı karabiber

1 çubuk bahar

½ çorba kaşığı tuz

Patatesleri soyup ortadan ikiye bölün. Soğan ve domatesleri halka halka doğrayın. Fırın tepsisine etleri ve patatesleri yerleştirin. Etlerin üzerini kapayacak kadar su, yarım limon ve tuzu üzerine döküp malzemeleri harmanlayın. Soğan ve domatesleri yerleştirin. Tereyağı küçük parçalar halinde tepsiye dağıtın ve üzerine sıvı yağ gezdirin. En son baharatları ve patateslerin altına defne yapraklarını yerleştirin. Önceden 250 derece ısıtılmış fırının en alt katında yarım saat, daha sonra ise bir üst katında ortalama 1 saat daha pişirin. Su çok azalırsa ilave edin.