



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRIN KEBABI

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg koyun eti (arka but, kol veya göğüs eti yağlı olmalı)

Üstü ve altı için:

1 adet orta boy soğan

1 adet tandır ekmeği

Büyük parçalı etler yıkanır.

Düzenli bir şekilde kavurma tepsisine döşenir.

Su koyulmadan daha önce ısıtılmış fırına konulur.

3-4 saat ısı sabitlenmiş kızgın fırında güzelce pişirilir.

Yağı kalır ve kendi yağında kızartılır.

Ara sıra çatal batırılarak pişip pişmediği kontrol edilir.

İyice kızardıktan sonra fırından alınır.

Dörde bölünen tandır ekmeğinin üzerine konulur.

Aynı şekilde dörde bölünen soğanda tabağa konularak servis edilir.

