



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN KEBABI

Tuğrul Şavkay

1,6 kg. kemikli kuzu budu

200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)

Tuz

500 gr. domates (3'ünün kabuklan soyulup, ince doğranmış), (5 orta boy)

Eti bir kaba koyun. Soğanları, tuzu ve ince doğranmış domatesleri ekleyip, bu terbiyenin etlerle kaynaşması için domatesler eriyinceye kadar elinizle oarak karıştırın. Kalan 2 domatesi ince ince dilimleyin. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Etleri yağlanmış bir fırın tepsisine boşaltıp, düzgünce yayın. Üzerlerini domates dilimleri ile kaplayın.

Tepsiyi fırına sürüp domateslerin üzeri yanmaya başlayıncaya kadar yaklaşık 1 saat pişirin. Pişen kebabı fırından alıp, tabaklara aktararak sıcak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.04.2024