



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRIN KEBABI

Yarı yağlı bayat koyun etini lokma lokma doğrayıp kaba koyunuz. Üzerine halka halka iki soğan, beş altı domates doğrayınız, tuz ve baharat ekiniz, domatesler kayboluncaya kadar oğunuz. Yemek sahanına istif ediniz, üzerini başka domates dilimleriyle örtünüz. Harareti orta fırında iki saat pişirdikten sonra, siyahlanmış domatesleri üstünden alıp sofraya veriniz.
