



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BAHARATLI İŞKEMBE

1 kilo temizlenmiş işkembe
2 yemek kaşığı yağ
Tuz
Karabiber
Pulbiber
1 yemek kaşığı biber salçası

Dört parmak eninde kesilen işkembe iyice yıkandıktan sonra düdüklü tencerede yarım saat pişirilir. Tencereden alınan işkembe bir fırın tabağına konur. Küçük bir kasede yağ, biber salçası ve baharatlar karıştırılır ve bu karışım işkembe üstüne dökülür. 30 dakika 200 derecede kızarana kadar fırınlanır. Fırından çıkan işkembe servise sunulur.

