



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FIRINDA KEBAP

800 gr. kuzu kuşbaşı  
2 adet patlıcan  
4 adet iri domates  
5 diş sarımsak  
yarım çay bardağı sıvıyağ  
8 adet sivri biber  
pulbiber  
kekik  
tuz  
2 çorba kaşığı tereyağı

Domates, sarımsak ve patlıcanları yıkayıp kuruladıktan sonra bir fırın tepsisine alın. Üzerine tuz ve sıvıyağ sürüp orta ısıli fırında pişirin. Bu arada kuşbaşı eti 4 su bardağı suda, suyunu çekene kadar kaynatın. Suyunu çekince tereyağını ilave edip kızartın. Kızarttığınız etlerin üzerine kekik ve pul biber serpip soğumaya bırakın. Fırınladığınız domates, patlıcan ve sarımsakların kabuklarını soyun. Tüm malzemeyi ısıya dayanıklı bir kaba yerleştirin. Fırından çıkarttığınız domatesin suyunu ekleyin. Kabın kapağını kapatıp orta ısıli fırında 20 dakika pişirin.

---