



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KUZU KEBABI (OSMANLI)

Gerekli Malzeme:

- 1 kg koyun eti
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 5 diş sarımsak
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- Yarım tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Koyun etinin yarısına gelecek kadar su konur. Yumuşayana kadar haşlanınca sudan alınır, soğumaya bırakılır. İyi soğuyunca etin içi ve dışı rende soğan ve baharatla oğulur. 1 saat dinlendirildikten sonra önce dışına yumuşak tereyağı sıvanır, sonra içine ve dışına yoğurt sürülür. Etin farklı yerleri bıçağın ucuyla delinir. Deliklere tane sarımsak sokulur. Et uygun büyüklükte fırın kabına yerleştirilir. Üzerine 2 su bardağı kadar et suyu gezdirilir, kızgın fırına verilir. Üzeri nar gibi kızarana dek arada sırada fırın açılır, suyu üzerine tekrar tekrar gezdirilir.