



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KUZU KEBABI

6 kişilik
1 kg kemiksiz kuzu eti
10 patates
1.5 çay bardağı zeytinyağı
2 limonun suyu
5 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı mercanköşk
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz, karabiber
Süsleme için:
3-5 nane yaprağı

Eti iri kuşbaşı şeklinde doğrayın. Yıkayıp süzgece alın.

Sarımsağı ince kıyın. Sarımsak, mercanköşk, kekik, zeytinyağı, limon suyu, tuz ve karabiberi derin bir kaptaki karıştırın. Etleri hazırladığınız sosa ilave edip 20 dakika bekletin.

Patatesleri temizleyip dörde kesin. Eti marinattan çıkarıp fırın tepsisine alın. Patatesleri marinata bulayıp etlerin çevresine dizin. Üzerine 2 kaşık sos gezdirin. Tepsinin üzerini alüminyum folyo ile kaplayın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pişirin. Arada bir suyunu kontrol edin. Gerekirse çok az sıcak su ilave edin.