



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA KUZU KEBABI

1 kg. kuzu budu
Yarım bardak ayçiçek yağı
1 adet limon
Tuz
5 diş sarımsak
4 adet soğan

Kuzu budunun birkaç yerinden bıçak batırın. Üzerine sıvı yağ, limon, tuz sürüp fırına verin. Soğanları dörde bölün, sarımsakları da koyun. Tepsinin altına, yanmaması için su koyun. Üzeri biraz kızarıncaya alüminyum kâğıtla kapatın. 1,5 saat pişirin. Arada kontrol edin ve çevirin. Piştikten sonra keserek servis yapın. Yanına pilav, haşlanmış patates verin.