



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA SOSLU KABURGA

- 1 adet kuzu kaburga
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı toz sarımsak
- 1 tatlı kaşığı esmer şeker
- 2 tatlı kaşığı kajun baharatı
- Yarım tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- 2 dal taze biberiye
- 5 yemek kaşığı barbekü sosu

Kaburgayı marine etmek için bir kasede; toz sarımsak, esmer şeker, kajun baharatı, kırmızı toz biber ve tane karabiberi karıştırın.

Geniş bir borcama kaburgayı alın ve her tarafını yağlayın.

Karıştırdığınız baharatları yağladığınız kaburganın üzerine serpin ve her tarafına eşit yayılmasını sağlayın.

Baharatladığınız kaburgayı Arçelik No Frost Buzdolabı'nda 40-45 dakika kadar dinlendirin.

Ardından Arçelik No Frost Buzdolabı'ndan alıp yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine alın.

Üzerine taze biberiye dallarını koyun.

Arçelik Ankastre Fırın'ı 180 derecede önceden ısıtın.

Kaburgayı 180 derecede 40 dakika Arçelik Ankastre Fırın'da pişirin.

40 dakika sonra fırından alın ve kaburganızın pişerken kurumaması için dışını çift kat yağlı kağıtla kaplayın.

Kapladığınız kaburgayı yeniden 40 dakika daha 170 derecede pişirin.

İkinci 40 dakikanın sonunda yağlı kağıdı çıkarın.

Kaburganın üzerine barbekü sos sürüp son kez 10 dakika daha kızarması için Arçelik Ankastre Fırın'da pişirin.

Pişen kaburganızı servis tabağınıza alıp domates ve taze biberiye eşliğinde bekletmeden servis edin.

