



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABA HARLI TAS KEBABI

500 gram kuşbaşı kuzu eti
1 adet soğan
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
1 tutam tarçın
Yarım karnabahar
1 adet limon
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet kırmızıbiber
1 adet közlenmiş patlıcan
Tuz, karabiber, kimyon

Tencereye kuzu etini koyup kapağını kapatın. Suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. Suyu çeken etlerin üzerine tereyağı, tarçın, salça ve 1,5 su bardağı sıcak su ilave edip 20 dakika kadar pişirin. Bu arada karnabaharı buharda pişirin. Közlenmiş patlıcanla ve közlenmiş kırmızıbiberle karıştırın. Üzerine zeytinyağı ve limon ilave edin. Pişen etleri baharatla ezilmiş sarımsakla karıştırın. Sebzelerle beraber servis yapın.
