



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİREMİT KEBABI

Tuğrul Şavkay

- 1 kg. yağlı koyun eti (küçük kuşbaşı doğranmış)
- 300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)
- 300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- 1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı kekik

Eti bir kaba koyun. Soğanları, domatesleri, tuzu, biberi ekleyip, bu terbiyenin etlerle iyice kaynaşması için elinizle biraz karıştırın.

Fırınınızı 180 °C'ye getirip, ısıtın. İki temiz kiremit alın, birini ters yatırın. İçine etleri koyup, düzgünce yayın. Üzerine öteki kiremiti kapak gibi kapatıp, bir tepsiye yerleştirin. Fırına sürerek 1,5 saat pişirin.

Pişen kebabi fırından alıp, üstteki kiremiti kaldırın. Biraz kumca olan bu kebabi üzerine ince kıyılmış kekik ve maydanoz serperek servis yapın.

