



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMIT KEBABI

<https://cook.com.tr>

Domates 3 Adet
Mısır Yağı 3 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tatlı Kaşığı
Dereotu 0.5 Demet
Sarımsak 3 Diş
Tane Karabiber 1 Çay Kaşığı
Kuru Soğan 3 Adet
Az Yağlı Kuzu Kuşbaşı 1 Kilogram
Taze Kekik 0.5 Demet
Taze Biberiye 0.5 Demet

Kuzu etlerinin marinesi için Bir kaba küçük küçük doğranmış kuzu eti konur.Sıvıyağ ile soğan, domates,sarımsak,tuz,karabiber eklenip kuzu eti terbiye edilir.

Pişirme Fırın 180 derecede ısıtılır.İki kiremit alınır, kiremitlerden biri ters yatırılıp içine etler konarak düzgünce yayılır.Üzeri cook yağlı pişirme kağıdı ile kapatılıp üzerine diğer kiremit konup tepsiye yerleştirilir. Fırında 1,5 saat pisirilir. Firından kebabi çıkartıp üstündeki kiremit kaldırılır. Üzerine ince kıyılmış taze kekik, dereotu serpilerek servis yapılır.

