



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİREMIT KEBABI

1 kg yağlı koyun kıyması
3 adet soğan
300 gr domates (kabukları soyulmuş)
1 çay kaşığı tuz ve karabiber
1 demet maydanoz (ince doğranmış)
1 çay kaşığı kekik

Küçük küçük doğranmış koyun etini bir kaba koyarak başlıyoruz. Daha sonra Soğanları, domatesleri, tuzu, biberi ekleyerek, bu terbiyenin etlerle karışmasına özen gösteriyoruz.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında iki temiz kiremit alıyoruz ve birini ters yatırıyoruz İçlerine etleri koyarak düzgün bir şekilde yayıyoruz. Üzerlerine öteki kiremiti kapak şeklinde kapatarak, bir tepsiye yerleştiriyoruz. ve Fırında koyarak yaklaşık 1,5 saat kadar pişiriyoruz.

Pişen kebabı fırından alarak, üstteki kiremiti kaldırıyoruz. Daha sonra Biraz kuruca olan bu kebabı üzerine ince kıyılmış kekik ve maydanoz serpererek servise hazır hale getiriyoruz.
