



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY YALANCI KEBAP

Yarım kilo kıyma (dana, kuzu, tavuk fark etmez)

1 tutam kimyon

1 tutam kuru nane

1 adet orta boy soğan

1 diş sarımsak

1 tutam karabiber

ÜZERİ İÇİN:

1 kaşık domates salçası

1 kaşık sıvı yağ (Zeytinyağı olmasın)

1 su bardağı su

1 adet domates ve biber (isteğe bağlı)

Kıyma orta boy bir tepsiye alınır üzerine 1 adet soğan ve sarımsak rendelenir. Sonra üzerine kimyon, nane. Karabiber katılır iyicene harmanlanır. Sonra tepsiye dümdüz gelecek şekilde bastıra bastıra karışımımız tepsiye yayılır fırınlamadan önce domates salçası sıvı yağ ve su bir kasede harmanlanır eğer isterseniz aroma vermek için karabiber ve nanede ekleyebilirsiniz ve tabiki en önemli kaynağımız tuz katılır ve karıştırılmaya devam edilir koyu bir kıvamda gelinceye kadar karıştırılır. Koyu kıvamda gelince kıymamızın üzerine eşit bir şekilde dökülür ve biber ve domatesimizi uzun bir şekilde üstüne koyulur. Önceden ısıttığımız 300 derece fırında 20 dakika fırınlanır.

Not: Eğer fırınızdaki turbo bir fırın ise 250 derecede fırınlamanız önerilir.

