



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRAL TACI

1 adet kuzu kaburga
2 orba kaşığı tereyağı
3 dal biberiye
3 dal kekik
1 su bardađı su
Tuz

Bir adet kuzu kaburgayı ortadan ikiye bldürün.
Kemik aralarını açtırıp kıvrılabilecek hale getirin.
Kaburgayı kenarlarından mutfak ipeyle bağlayıp ta şeklini sabitleyin.
Eti fırın kabına yerleştirip ortasına çöp şişler batırarak şeklini korumasını sağlayın.
Üzerine tereyađı sürün, tuz, kekik ve biberiye serpin.
Fırın kabına 1 su bardağı su ekleyip önceden 150 derecede ısıtılmış fırında 3 saat kadar bekleyin.
Piřirme sırasında suyu azalırsa bir miktar sıcak su ekleyebilirsiniz.
Sıcak sıcak servis yapın. Yanında pilav, patates ya da beğendiye yer verebilirsiniz.

