



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OĞLAK KEBABI

<https://migros.com.tr>

2 paket oğlak tandır  
2 tatlı kaşığı nane  
Tuz  
1 su bardağı su  
2 adet pırasa  
1 adet havuç  
2 adet soğan  
Karabiber  
Pulbiber

1. Oğlak tandır etlerimizi yıkayıp düdüklü tencereye yerleştiriyoruz.
2. Etlerin üzerine 1 bardak soğuk su, naneyi ve tuzu da ekliyoruz.
3. Düdüklü tencerenin kapağını kapatıp 50 dakika pişiriyoruz.
4. Fırın tepsisine (tercihe göre borcam da kullanabilirsiniz) sırasıyla soğanları, pırasaları ve havuçları doğruyoruz.
5. Düdüklü tencerede pişen etlerimizi de sebzelerimizin üzerine yerleştiriyoruz.
6. Üzerine tenceredeki et suyuna 1 tatlı kaşığı salça ve 1 tatlı kaşığı nane koyarak etlerin üzerine döküyoruz, 200 dereceye ısıttığımız fırına koyuyoruz.
7. 20 dakika sonra etlerin diğer tarafını çeviriyoruz ve 20 dakika daha pişiriyoruz. Yemeğimiz hazır.

