



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI KUZU KABURGA

1 paket dömi çeşni  
25 gr margarin  
2 su bardağı portakal suyu  
500 gr kuzu kaburga  
1 yemek kaşığı bal  
1 tatlı kaşığı tuz

Dömi çeşni baharatlarını talimatlarına göre hazırladıktan sonra karıştırma kabına alarak 2 su bardağı portakal suyu, 1 yemek kaşığı bal ve 25 gr. margarini ilave ederek karıştırın. Karışım sos kıvamına geldikten sonra kaburganın üzerine güzelce yedirin. Kalan sosu kaburgaların üzerine dökerek dinlenmesi için buzdolabında 1-2 saat bekletin. Dinlenmiş kaburga etini buzdolabından çıkartarak fırın torbasına sosu ile birlikte yerleştirin. 180 derece önceden ısıtılmış fırında 50-60 dakika pişirin. Kaburgalar piştikten sonra soğutmadan fırın torbasından çıkartıp servis edebilirsiniz.

