



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU KUZU KÜLBASTI

Serpil Sümer

- 12 adet şişlik kuzu külbastı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 adet rendelenmiş kuru soğan
- 2 su bardağı soya sosu
- 2-3 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 su bardağı salçalı su
- 4 yemek kaşığı tereyağı

Kuzu külbastılarımızı soya sosuna yatırıp 4 saat dinlendiriyoruz. Derin bir kaba rendelenmiş soğan, zeytinyağı, sarımsak, tuz, karabiber, pul biberi koyup külbastıları bu sosa buluyoruz ve fırın tepsimize diziyoruz. Üzerine salçalı su döküp her külbastiya bir çay kaşığı tereyağı koyuyoruz. 180 derece fırında 50 dakika pişiyoruz.

