



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR KEBABI

650 gr Kuzu Kol
1 Adet Limon
1 Adet Soğan
4 Adet Domates
4 Adet Sivribiber
4 Adet Patates
Karabiber
Tuz

Kuzu kolu yıkayıp fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine limon suyunu sıkıp tuz ve karabiber serpin. Domates, soğan ve sivri biberleri küçük küçük doğrayıp kuzu kolun yanına yerleştirin. Kızgın fırında 45 dakika pişirin. Lavaşla servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.04.2024