



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI TEPŞİ KEBABİ

500 gram kuzu kuşbaşı
2 limonun suyu
4 diş sarımsak
2 çubuk tarçın
Tuz, karabiber, kekik
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı süt

Sarımsakları rendeleyip üzerine bir miktar zeytinyağı ve süt koyun. Kuşbaşı kuzuyu bu karışımın içinde 15 dakika dinlendirin. Sivri biberleri doğrayın. Üzerine bol miktarda limon suyu sıkıp 5 dakika kadar bekletin. Hepsini fırın tepsisine yerleştirip üzerine baharat, tarçın ve 1 su bardağı sıcak su ekleyip 200 derecede 40 dakika kadar pişmeye bırakın. Domatesle süsleyip bol salatayla ikram edilebilir.