



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPAÇIK SOĞANLI KUZU GERDANI

<https://yemek.name>

1,5 kilo kuzu gerdan
1 baş iri sarımsak
300-350 gram arpacık soğan
5 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Kekik
Fesleğen
Rezene

Sarımsağı ve arpacık soğanı soyarak bütün bırakın.
Kuzu gerdanları yıkayın ve süzölmeye bırakın.
Süzölen etleri önlü arkalı tereyağında kızartıp ve bir kaba alın.
Baharatını ve tuzunu ekleyin.
Fırın poşetine önce etleri koyun daha sonra sarımsak ve arpacık soğanı yerleştirin.
Ağzını kapattığınız fırın poşetine kürdan yardımıyla delikler açın.
200 derece önceden ısıtılmış fırında 1,5 saat pişirin. Sıcak servis yapın.

