



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA BEZELYELİ KUZU KIZARTMASI

1 kuzu budu,
1 kaşık domates salçası,
3 patates, veya yarım kilo bezelye
tuz, karabiber.
1 kaşık tereyağı,

Bütün bir but, ya da birkaç parçaya ayrılmış but parçaları sudan geçirilir, tuzlanır. İstenilirse karabiberde katılır. Kızartılacak etlerin yanlarına (garnitür) koymak usuldendir. Örneğin: soyulmuş, iki ya da dörde kesilmiş ve bazan haşlanmış patatesler hepsi bir tepsiye yahut çoğunlukla et yemekleri için kullanılan toprak güvece konur. Bir kaşık da tereyağı ilâve edildikten ve üzerlerine etler için en uygun salçalardan mevsime göre taze domates suyu ve salçası sulandırılarak konulduktan sonra, fırına verilir.