



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA KUZU GERDAN

1 kg kuzu gerdan
Yarım kg patates
1 adet kırmızı soğan
Sosu için;
1 kase yoğurt
1 yemek kaşığı salça
Kızartma yağı:
2 diş sarımsak
1 çaykaşığı tuz
Pulbiber
Karabiber

Etler düdüklü tencerede soğan ile haşlanır. Patatesler elma dilimi gibi doğranıp, kızgın yağda kızartılır. Borcama haşlanan etler ve kızartılmış patatesler dizilir. Sosu hazırlanıp etin suyu ile karıştırılır ve etler ile patateslerin üzerine dökülür. Fırında 200 derecede pişirilir. Bulgur pilavı eşliğinde servis edilir.