



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KUZU KAVURMA

500 gr kuzu kuşbaşı
300 gr arpacık soğan
20 adet mantar
2 adet sivri biber
1 yemek kaşığı Knorr Toz Et Bulyon
1 su bardağı su
2 adet patates
1 tatlı kaşığı kekik
Bir miktar tuz ve karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
3 yemek kaşığı margarin
1 adet domates (halka halka dilimlenmiş)

Hazırlanışı

1. Arpacık soğanları ortadan ikiye kesin.
2. Mantarları dörde bölün.
3. Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp doğrayın.
4. Patateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayınız (kararmamaları için su dolu bir kasede bekletin).
5. Yayvan bir tencedere 3 yemek kaşığı margarini kızdırıp kuzu etlerini suyunu çekene kadar kavurun.
6. Kavrulmuş etlerin içine arpacık soğanları ve doğranmış sivri biberleri koyup soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
7. Daha sonra içine mantarları ilave edip mantarlar suyunu çekene kadar sote edin.
8. En son olarak kekik, kırmızı pul biber, tuz-karabiberle baharatlandırıp ateşten alın.
9. Bir fırın kabına önce doğranmış patatesleri, üzerine sote edilmiş kuzu etli sebzeleri, en üste de Knorr Toz Et Bulyon'u serpip suyu koyun.
10. Domatesleri halka halka kesip üzerine dizin.
11. Daha önceden 185 derece ısıttığınız fırında 25-30 dakika pişirin.