



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KUZU KOL

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Tatlı Kaşığı un
2 Çorba Kaşığı salça
1 Kg. kemiksiz kuzu kol
4 Diş ezilmiş sarımsak

Eti iri parçalar halinde kesin. Salça, sarımsak, kekik, kimyon, karabiber, pulbiber, margarin ve tuzu karıştırın. Etleri bu sosa bulayın. Fırın pişirme torbasına unu koyun ve sallayın. Etleri torbaya koyup ağzını bağlayın. Üzerini çatalla deldikten sonra 250 derecelik fırında yaklaşık 1 saat kadar pişirin. Yanında patates püresi veya kızartması ile servis edebilirsiniz.