



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA KUZU SARMASI (BARSAK)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

4 örgü kuzu barsağı,  
20 baş yeşil soğan,  
1 demet yeşil salata,  
2 demet dereotu,  
1+3/4 çorba kaşığı sadeyağ,  
3/4 kahve fincanı domates salçası,  
1 kahve kaşığı karabiber,  
1 kahve kaşığı kırmızı biber,  
yeteri kadar tuz  
bir bardak kadar su.

Yapımı: Ciğercilerde temizlendikten sonra ellilik diye anılan biçimde örülen kuzu sarmalarından dört örgü almalı. Bir çatalla bu örgüleri türlü yerlerinden delmeli. 5 - 6 defa soğuk suda yıkadıktan sonra kaynar tuzlu suya atıp iki dakika kadar haşlamalı. Sonra bu kaynar sudan çıkarıp soğuk suda birkaç defa daha yıkayıp bir kenara bırakmalı.

Kuzu sarmaları böylece hazırlandıktan sonra sarmaları ancak alabilecek büyüklükte bir tepsiyi yağa bulamalı. Yeşil salataları yaprak yaprak ayırıp bol suda iyice yıkamalı ve tepsinin dibini yeşil salata yapraklarıyla bir - iki kat kaplamalı. İyice temizlenmiş ve başının saçaklı yeri kesilmiş, yeşil uçları koparılmış soğanları ortadan ikiye veya üçe doğrayıp yeşil salata yapraklarının üstüne yaymalı. Bunların üstüne de sarmaları yuvarlayarak tepsiye yerleştirmeli. Domates salçasını bir bardak kadar ılık suda erittikten sonra gezdirerek sarmaların üstüne dökmeli. Tuzunu, kırmızı ve kara biberlerini serptikten sonra tepsiyi orta ısı bir fırına sokup sarmaların üstü kızarıncaya kadar yani yarım saat kadar pişirmeli. Sonra tepsiyi fırından çıkarmalı. Sarmaları alt üst ettikten sonra kıyılmış dereotunu serpmeli ve tepsiyi tekrar fırına sokmalı. Kuzu sarmalarının bu yanı da nar gibi kızarıncaya tepsiyi fırından çıkarmalı ve olduğu gibi sofraya çıkarıp servis yapmalı. Tepsie konan su yetmezse gerektiğinde yeteri kadar sıcak su katmak mümkündür. Yalnız tepsi fırından çıkarıldığında iki fincandan fazla suyu kalmamalıdır. Çünkü her tabağa ancak yarım fincana yakın yemek suyu konabilir.