



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU FIRIN

Ümit Usta

1 adet kuzu kolu
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1/4 paket margarin
Yeterince tuz, karabiber ve kekik

Kuzu etini, dörde böldüğümüz kuru soğan ile haşlayalım.

Et haşlanınca, kenarlı bir tepsiye çıkartalım.

Salçayı, erittiğimiz margarin yağında birazcık kavurup yeterince tuz, karabiber, kekik ve eti haşladığımız sudan ilave edip kaynatalım.

Biraz kaynattıktan sonra hazırladığımız bu karışımı tepsiye koyduğumuz etin yarı hizasına kadar dökelim.

Önceden ısıttığımız fırında etin kızarmasını bekleyelim.

Eti ters yüz edip sosun içinde kalan kısmının da kızarmasını sağlayalım.

Eti fırından çıkartıp parçalara ayırdıktan sonra kendi sosuyla servis yapalım.