KUZU KIZARTMA

1 adet kuzu kol
1 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
Tuz, karabiber, pul biber

Soğan rendelenir, salça, sıvı yağ, dövülmüş sarımsak, tuz, karabiber ve pul biberle karıştırılır. Kuzu kolun birkaç yerine derin çizikler atılır. Üzerine hazırlanan karışım sürülür. Bu şekilde önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kabuk bağlayana kadar pişirilir. Üzerine aliminyum folyo sarılır. Tekrar fırına verilir, aynı dereceli fırında 1 saat daha pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:18348 • adı:Kuzu Kızartma • gönderen:çağdaş • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:06