



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KUZU KOLU KIZARTMASI

6 kişilik Gerekli malzeme:

1 kuzu kol

2 yemek kaşığı sıvıyağ

1 yemek kaşığı salça

1-2 diş sarımsak

tuz,

karabiber,

kekik

Yağ, tuz, karabiber, kekik, salça ve dövülmüş sarımsağı karıştırın. Eti fırın tepsisine alıp üzerine hazırladığınız karışımı sürün. Kalan sosu fırın tepsisine döküp önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Pişme sırasında arada bir sosu kaşıkla alarak etin üzerine gezdirin. Suyu azalmışsa etin üzerine biraz sıcak su dökebilirsiniz. Etin üzeri kızarıncaya fırın ısını azaltıp pişirmeye devam edin. Fırını kapatıp 5-6 dakika sonra çıkartın. Pilav eşliğinde sıcak servis yapın.

---