



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVCI USULÜ KUZU ETİ

800 gr. kuzu sirti
500 gr. domates
400 gr. patates
1 adet soğan
5 dis sarımsak
4 çorba kasığı zeytinyağı

Eti büyük parçalar halinde doğrayın, kabuğu soyulmuş soğanları halka şeklinde kesin, patatesleri soyup küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağını bir tavada ısıtın. Dilimlenmiş 2 dis sarımsağı ekleyip, pembelesinceye kadar kavurun. Kabi atesten indirin. Fırın kabinin dibine soğanları yerleştirin, üzerine kuzu eti ve patatesleri birer sıra dizin. En üste domatesi yayın. Üzerine kalan 3 dis sarımsağı koyup, tuzu serpin. Kabin üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Kabin üzerindeki folyoyu çıkarın, tekrar fırına koyun. Arada bir karıştırarak 20 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.