



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BİBERİYELİ KUZU

1 adet kuzu but (1800 gr. kasabınıza kemiğini çıkartırın)  
50 gr. Tat domates salçası  
10 gr bal  
40 ml sıvı yağ  
1 demet taze biberiye  
Tuz

Yağı yayvan bir tavaya koyup ateşe oturtun. Yağ ısınınca eti çevire çevire kızartıp fırın kabına alın. 30 gr. salça ile balı iyice karıştırıp etin her tarafına fırça yardımıyla sürün. Biberiyeleri küçük kesin. Etin üstüne bıçak yardımıyla delikler açıp biberiyeleri deliklere yerleştirin ve fırın kabına alın. Önceden 200°C'de ısıttığınız fırında 1.5 saat kadar pişirin. Biberiyeli kuzuyu dilimleyerek servis yapın.

---