



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINAĞZI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

2 kg et filato (pirzola kısmından, kekikle tatlandırılmış)  
100 gr kuyruk  
1 kg acı sivri biber  
2 adet orta boy domates  
4-5 diş sarımsak  
Tuz  
Kekik

Bakır tepsinin tabanına uzun ince parçalar halinde doğranmış kuyruk yağları koyulur. Üzerine biberler iri parçalar halinde doğranılır. Sarımsaklar soyularak 2-3 parçaya ayrılarak serpiştirilir ve halka halka doğranmış domateslerde eklenerek üzerine kekikli et döşenir. Tepsinin ağızı folyo ile kapatılarak mahalle fırınında fırının ağız tarafına yerleştirilir. Arada bir çevrilerek 50 dakika pişirilir. Sıcak tırnak pide ekmek ile servis yapılır.

