



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINAĞZI (KAYSERİ)

<https://www.aksam.com.tr>

Etimizi bir gün sütte yatırıyoruz. Bir gün sonra süttten çıkarıp zeytinyağı ve baharatlarla marine edip 2 gün de öyle bekletiyoruz.

3 gün sonra et pişmek için hazır hale geliyor. Bu lezzeti almak için 3 gün emek vermek ve taş fırında odun ateşinde pişirmek lazım.

Fırın ağzımızı yaparken altına kuyruk yağı kullanıyoruz. Sonra azar azar domates, biber ve soğan koyup üzerine eti yerleştiriyoruz. İçerisinde kuzunun but bölümünden kuşbaşı ve pırzola ile kuzu kaburga var. Üzerine yine domates, biber ve sarımsak koyup baharatını ekliyoruz.

Pişmesine 5 dakika kala da üstündeki kapağı alıp etin yüzünü kızartıyoruz.

Kendi halinde, hiç su katmadan, içerisindeki malzemelerle özdeşleşerek, üzerine koyduğumuz kuyruk yağı da eriyerek 3 saatte hazır hale geliyor.

