



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN AĞZI (KAYSERİ)

Yarım kg pirzola
6 adet kuzu böbreği
200 gr kuyruk yağı
6 diş sarımsak
4 adet domates
4 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kekik

Tepsini yüzeyine kuyruk yağının yarısı parça parça konur. Üzerine pirzola, böbrek, kesilmiş sarımsak, biber yerleştirilir. Sonra kalan kuyruk yağı konur. Tuz, kekik serpilir. Üzerine daire şeklinde doğranmış domatesler yerleştirilir. Az tuz serpilir. Yağlı kağıtla kapatılır. 200 derece fırına verilir. Yarım saat sonra kağıt alınır, ısı 180 dereceye düşürülür. Yarım saat daha pişirilir. Tepsile sofraya getirilir.

Not. Bu yemek eskiden taş fırında pişirilirmiş. Fırının ağız kısmında piştiği için bu isimle anılıyor.

[ML® Fırınağı için tıklayın](#)

