



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINAĞZI (KAYSERİ)

1 kilogram kuzu eti
100 gram kuyruk yağı
5 adet domates
7 adet yeşil biber
8 diş sarımsak
Kekik
Tuz

Tepsinin altına kuyruk yağlarını aralıklarla dizin. Üzerine ince doğradığınız biberleri koyun. İstedığınız baharatları ekleyerek, etleri boşluk kalmayacak şekilde üstlerine dizin. Baharatlama işlemini etlerin üstüne tekrarlayın. Sarımsakları doğramadan ilave edin. Domatesleri de etlerin üzerini tamamen kaplayacak şekilde yerleştirin. Dilediğiniz kadar tuz serpin. Bu yemekte yağ olarak sadece kuyruk yağı kullanıldığı için su eklenmeyeceğini unutmayın.

Tepsinin üzerini folyo ile kaplayın. Evinizde 200 derecelik fırında 1,5 saat pişirmeye başlayın. Son 10 dakika folyosunu açarak etlerin üzerinin kızarmasını sağlayın. Dilerseniz tepsinizi 2 saat pişmek üzere bir ekmek fırınına verebilirsiniz. Böylece tarifi adının hakkını vererek pişirebilirsiniz.

