



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KUZU ETİ

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

500 gr. kuşbaşı kuzu eti
1 adet soğan
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı süt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı un
1 adet yanmaz fırın poşeti

Soğanı incecik doğrayın. Et, soğan, süt, yağ ve baharatlar ile iyice harmanlayıp kapaklı bir kaba koyun. 4-5 saat dinlendirin. Fırın poşetine 1 tatlı kaşığı un serpin ve içinin unlandığına emin olun. Fazla unu da boşaltın. Eti poşete yerleştirip ağzını bağlayın. Hava alması için bir kaç yerden delik açın ve 200 derece fırında arada kontrol ederek 30-40 dakika arası pişirin.

