



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KUZU

1 parça kuzu eti
5 adet havuç
3 adet patates
8 adet soğan
1 demet maydanoz
1 bardak süt
Biraz zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Eti, zeytinyağı döktüğünüz tencereye koyup, iki yüzünü de kızartın. Üzerine 1 bardak sütü, biraz et suyunu, tuzu, biberi ve ince kıyılmış maydanozu koyup, kapağını kapatın. 20 dakika pişirin. Bir borcama koyup, az haşlanmış havuçları ve dilimlenmiş soğanı koyup, orta ısırlı fırına sürün. Arada bir biraz et suyu katın. 20 dakika sonra patatesleri katıp, pişirin.