



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ET

1 kg kemikli kuzu eti

Tuz

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı yoğurt

1 tatlı kaşığı yumuşak margarin

1 tatlı kaşığı salça

Eti iyice yıkayın.

Büyük bir tencereye koyun.

2 su bardağı suyu ve yeterince tuzu ekleyin.

Önce harlı ateşte, kaynamaya başladığında kısık ateşte pişirin.

Et yumuşadığında fırın tepsisine aktarın.

Üzerine yoğurt, yumuşak margarin ve salça karışımını sürün.

Orta ısı fırında üzeri kızarana dek pişirin ve servis yapın.