



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KEKİKLİ KUZU

1 kg kuzu pirzola
2 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı kekik
1 ay kaşığı tuz
2 su bardağı su

1 kg kuzu pirzolayı 15 dk tencerede haşlıyoruz ıslanış pirinlerimizi fırın tepsimize yaydıktan sonra üzerine haşlamış etlerimizi diziyoruz ve haşlanan et suyumuzdan 2 su bardağı et suyunu döküp kekik ve tuzumuzu da ekleyip fırında 40 dk kadar pişiyoruz.