



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KUZU ETİ

1 kg kemikli kuzu eti
2 su Bardağı su
1 tatlı kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı yumuşak margarin
1 tatlı kaşığı salça
Tuz

Eti iyice yıkayın ve büyük bir tencereye koyun. 2 su bardağı suyu ve yeterince tuzu ekleyin. Önce hızlı 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. Yanında pilavla birlikte servis yapın.