



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KUZU KARSKI

1 kilogram kuzu karski
2 adet kuru soğan
6 adet patates
6 adet yeşil biber
3 adet domates
2 yemek kaşık zeytinyağı
Kekik
Pul biber
Karabiber
Tuz

Dilimlenmiş karskiyi kekik, karabiber, pul biber ve zeytinyağı ile marine edin.

Etleri tepsiye yerleştirip 1 su bardağı su ilave edin.

Tepsinin üzerini alüminyum folyoyla kapatın.

Fırını 160 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tepsiyi fırına verin ve etleri 1,5 saat boyunca pişirin.

Bu esnada sebzeleri iri iri doğrayıp yine baharatlar, tuz ve zeytinyağı ile marine edin.

Etler pişince tepsinin üzerinden folyoyu alıp etleri de tuzlayın.

Sebzeleri etin üzerine yayıp 1 su bardağı daha su ekleyin.

Tepsiyi yeniden fırına verin.

Patateslerin kızarmasına yakın sebzeleri tepside alın.

Yemeğinizi 10 dakika daha pişirip fırından çıkarın ve sıcak servis edin.

