



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA KUZU KEBABI

4 kuzu kolu  
1 fincan su  
1 fincan un  
4 orta boy patates, (soyulmuş ve bir parmak kalınlığında dilinmiş)  
1 çay kaşığı tuz  
1 tutam karabiber  
2 çorba kaşığı sadeyağ  
1 büyük kutu konserve yeşil fasulye, suyu süzölmüş  
Kebap sosu

Fırın orta sıcaklıkta ısıtılır. Un, 1 çay kaşığı tuz ve karabiber karıştırılıp bu karışım kolların üzerine ovarak sürölür. Kızdırılmış yağda etler kahverengi oluncaya kadar kızartılır, fazla yağı emdirilir. Etler ağız sıkıca kapanabilen bir fırın kabına yerleştirilir, üstlerine kebab sosu sürölür, su ilâve edilir ve ağız kapatılıp fırında 1 saat pişirilir. Etlerin üzerine tekrar sos sürölür, patatesler katılıp üzerlerine tuz ekilir. Ağız örtölerek 1 saat daha fırında pişirilir. Geri kalan sos etlerin üzerine sürölür, fasulyeler katılır ve üstü açık olarak da fırında 30 dakika tutulduktan sonra servis yapılır.