



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KUZU KOLU

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

1,5 kg kuzu omzu, derisi alınmamış  
Karabiber  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
150 gr ince dilimlenmiş kereviz  
1 pırasa, dilimlenmiş  
1 küçük kutu ince doğranmış domates (400 gr)  
250 ml taze krema  
2 diş sarımsak, soyulmuş ve dövülmüş  
Taze biberiye ve kekik

Keskin bir bıçakla deride baklava şeklinde kesikler oluşturun.

Tuz ve karabiberle terbiye edin ve bir kızartma tavasında zeytinyağıyla her tarafını kızarttıktan sonra çıkarın.

Kereviz ve pırasayı bir pişirme tepesinde çok az yağla pembeleştirin, daha sonra domatesi, kremayı, sarımsak dişlerini, biberiyeyi ve kekiği ekleyin, karıştırın ve eti en üste koyun.

Cihaza verin, 130 dakika pişirin.