



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KUZU KOLU

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 tepsisinde 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.