



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KUZU KOL

1 kg. kuzu kol (kemiksiz)
2 orba kaşığı salça
4 diř ezilmiř sarımsak
2 orba kaşığı tereyağı
1'er tatlı kaşığı kekik ve kimyon
1'er tatlı kaşığı karabiber ve pul biber
1 tatlı kaşığı un
Tuz

Eti iri parçalar halinde kesin. Sala, sarımsak, kekik, kimyon, karabiber, pul biber, tereyağı ve tuzu karıştırın. Eteri bu sosa bulayın. Fırın pişirme torbasının içine un koyun ve sallayarak her yanını kaplamasını sağlayın. Eti torbaya koyup ağzını kapatın. Pořetin zerine çatalla delikler açın ve tepsiye yerleştirin. 200 derece fırında bir saat pişirin.