



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA KUZULU ERİŞTE

200 gr kuzu bonfile  
2 paket Noodle (Çin eriştesi)  
3 adet pırasa (ince dilimlenmiş)  
1 diş sarımsak (dövülmüş)  
2 çorba kaşığı kuş üzümü  
3 adet yumurta  
1/2 çay bardağı krema  
2 çorba kaşığı soya sos  
5 adet kiraz domates

Kuzu bonfileyi 1 cm kalınlığında dilimleyerek yüksek ateşte hızlıca soteledikten sonra kenara alın.  
Aynı tavada pırasa ve sarımsğı yaklaşık 2 dakika soteledikten sonra ikiye kesilmiş domates ve kuş üzümünü ekleyin.  
Ardından kuzu ve haşlanmış erişteleri ilave ederek 3 dakika daha soteleyin.  
Ateşin altını kapayın ve karışımı soğumaya bırakın.  
Soğuduktan sonra yumurta, soya sos ve krema ilave edin ve tüm malzemelerle birlikte iyice harmanlayın.  
Fırın kabına alın ve 180 derecede 15 dakika pişirerek servis edin.