



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MARULLU KUZU KAPAMA

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

Yarım paket filiz kalem makarna
4 parça, bölünmüş kuzu kol -1 kg.
Yarım demet marul
2 adet kuru soğan
1 su bardağı kıyılmış maydanoz
Yarım demet taze soğan
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı ezilmiş sarımsak
2 adet limon suyu
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı biberiye
Tuz
Karabiber
Üzerine:
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peynir

Etlerinizi baharatlarla ovun, tencereye koyarak kendi suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirin.
Üzerine tereyağını koyun ve birlikte 5 dakika kavurun.
1 su bardağı su, sarımsak ve limon suyunu koyarak etler yumuşayınca kadar pişirin.
Makarnayı tuzlu suda 7 dakika haşlayın ve süzün.
Doğranmış taze soğan, marul ve maydanozu etler ve makarnayla karıştırın.
Karışımı fırın kabına boşaltın.
Rendelenmiş kaşar peynirini serpin ve peynir kızarana kadar fırınlayın.
Limon dilimleriyle servis yapın.

