



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PATATESLİ KUZU

Gerekli malzeme:

1 kg kuzu but parça et

500 gr patates

1 demet taze soğan

Yarım çorba kaşığı kekik

Yarım çay kaşığı çekilmiş

karabiber

1 defne yaprağı

4 çorba kaşığı sıvıyağ

1.5 su bardağı sıcak su

Tuz

Kekik ve tuzu bir kaptaki karıştırıp etleri bulayın. Taze soğanları temizleyip 2-3 cm uzunluğunda kesin. Patatesleri soyup elma gibi dilimleyin. Kararmaması için suda bekletin.

Derin fırın kalıbına 3 kaşık sıvıyağ ilave edin. Kalıbın dibini soğanların üçte ikisi ile kaplayın. Patatesleri süzüp üçte ikisini ilave edin. Üzerine etlerin yarısını dizin.

Defneyaprağını ufalayıp serpiştirin. Kalan patates, taze soğan ve eti ilave edip karabiberi serpin. Üzerine kalan yağ gezdirerek dökün. Sıcak suyu ilave edin. Kalıbı önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Fırın ısısını 180 dereceye yükseltip 10 dakika daha pişirin. Oda ısısında 3-4 dakika bekletip sıcak servis yapın.