



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATESLİ KUZU PİRZOLA

3 adet büyük boy patates
9-10 kalem pırzola
2 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber
Kekik

Patatesleri elma dilim doğrayıp suya koyun.
Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.
Pırzoları fırın kabına aralıklı olarak yerleştirin.
Pırzoların üzerine tuz, karabiber ve kekik serpiştirin.
Tepsiyi fırına verin ve yarım saat kadar pişirin.
Bu sürenin sonunda pırzoları alt üst edip 10 dakika kadar daha pişirin.
Patatesleri etlerin üzerine yerleştirin.
Salçayı suyla açıp patateslerin üzerine gezdirin.
Arzu ederseniz biraz daha tuz, karabiber ve kekik serpin.
Patatesler pişene kadar tüm malzemeyi fırınlayın.
Sıcak servis yapın.

