



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SEBZELİ KABURGA

- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 kg kuzu kaburga
- 10 adet patates
- 2 adet havuç
- 1 kase mantar
- 300 gr. arpacık soğan
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 adet defne yaprağı

Kaburgayı derin bir tencereye alıp üzerini örtecek kadar su ekleyip defne yapraklarını da katıp 15 dk. haşlayın. Halka şeklinde kestiğiniz havuçları da ekleyip bir 10dk. daha pişirin. Defne yapraklarını tencereden çıkarın. Patates, soğan, mantar ve tuzu ilave edip sebzeler yumuşayınca kadar haşlayın. Salçayı bir kahve fincanı haşlama suyu ile sulandırın.

Kaburga ve sebzeleri haşlama suyu ile beraber fırın tepsisine alın. Karabiber ve kekik serpin. Margarin ve salçayı da ekleyip önceden ısıtılmış 180C fırında 20 dk. pişirin. Sıcak servis yapın.