



## FIRINDA SEBZELİ KUZU GERDANI



Malzemeler: 4 dilim kuzu gerdanı



1 adet patlıcan, 1 adet kabak, 3 adet domates, 5 adet küçük soğan, 3 adet sivri biber, 50 gram tereyağı, tuz.



Eter bir tencereye konur üzerini aşacak kadar su konarak 15 dakika kaynatılır.



Yarım pişen etler bir tepsiye alınır.



Eterin arasına doğranmış, patlıcan, kabak, biber, dilimlenmiş domates ve bütün halde soğanlar konur, üzerlerine tuz serpilir.



Tereyağı fındık büyüklüğünde doğranarak etlerin ve sebzelerin aralarına serpiştirilir.



zerine 3 kepçe etin hařlama suyundan konur.



Tepsinin zeri alüminyum folyo ile sıkıca kapatılarak 200 derece ısıtılmış fırına verilir.



Toplam 40 dakika pişirilir, bunun 30. dakikasında alüminyum folyo alınarak etlerin kızarması sağlanır.



Soğumadan servise sunulur.