



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SEBZELİ KUZU GERDAN

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

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

Yarım pişen etler orta boy bir tepsiye dizilir.

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

Tereyağı fındık büyüklüğünde doğranarak etlerin ve sebzelerin aralarına serpiştirilir.

Üzerine 3 kepçe etin haşlama suyundan konur.

Tepsinin üzeri alüminyum folyo ile sıkıca kapatılarak 200 derece ısıtılmış fırında toplam 40 dakika pişirilir, bunun 30. dakikasında alüminyum folyo alınarak etlerin kızarması sağlanır.

Soğumadan servise sunulur.

