



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UYKULUK FIRINDA

500 gram uykuluk
1 küçük kuzu gömleđi
5 adet yeşil soğan
Karabiber
1 demet tereotu
Tuz
1 silme çorba kaşığı yağ

Bir tepsiye, hafif ılık suya sokup çıkarmak suretile ıslatılmış 1 kuzu gömleği yadıktan sonra, üstüne, yıkanmış ve iyice kurulanmış 500 gram uykuluk, kıyılırcasına ince doğranmış 5 adet yeşil soğan, kıyılmış 1 demet tereotu, 1 silme çorba kaşığı sadeyağı, 1 miktar karabiber ile 1 miktar da tuz koyarak harmanlamak suretile hepsini iyice birbirleriyle karıştırman, sonra da bunların üstlerine kuzu gömleğinin uçlarını bohça katlar gibi kapatmalıdır. Sonra bohça şeklinde kapatmış olduğumuz bu uykulukları, orta hararettteki fırına sürerek, gömleğin üst ve altı iyice kızarıncaya kadar bunları 40-45 dakika arasında pişirmeli sonra da tepsiyi fırından alarak, uykulukları yine bohça şeklinde bir tabağa koymalı ve servis yapmalıdır.