



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE KUZU PİRZOLASI

8 kuzu pirzolası (fazla yağı alınmış)
750 gr patates (kabukları soyulup iri dilimlenmiş)
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
125 gr mantar (temizlenip dilimlenmiş)
4 kuzu böbreği (zarları ve sert kısımları çıkarılıp dilimlenmiş)
1 büyük soğan (dilimlenmiş)
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
250 gr (1+1/4 su bardağı) İspanyol sosu

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 °C) getirip ısıtınız.

Derin bir güvecin dibine patateslerin yarısını döşeyip, üstüne 1 kahve kaşığı tuz serpiniz. Pirzoları, patateslerin üstüne dizip mantar, böbrek ve soğanla örtünüz. 1 tatlı kaşığı tuz, biber ve kekiği serpiniz. Kalan patatesleri en üste döşeyip, İspanyol sosunu ekleyerek kalan 1 kahve kaşığı tuzu üstüne serpiniz.

Güvecin üstünü kapayıp, fırında 2 saat pişirdikten sonra, kapağını açarak fırının sıcaklığını yükseltiniz (200 °C).

Kapağı açık olarak 30 dakika daha, patatesler yumuşak ve nar gibi olana kadar pişiriniz.

Yemeğinizi fırından çıkarıp, güvecinde servis ediniz.