



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU FIRIN

<https://migros.com.tr>

1 kg. fırınlık kuzu eti
1 adet büyük boy soğan
Birkaç dal biberiye
Birkaç dal kekik
6 diş sarımsak
1 çay bardağı sıvıyağ
Karabiber
Tuz

1. Soğanı yarım ay şeklinde büyük büyük doğrayın.
2. 1 kg Kuzu fırınlık ete tuz serpin, karabiberi de her yerine bulayın.
3. Eti fırın tepsisine altında soğanlar olacak şekilde yerleştirip üzerine sıvı yağ dökün.
4. Taze biberiye dallarını ve kekiği etin üzerine ekleyin ve 6 diş sarımsak ilave edin.
5. Folyo ile üzerini kapatıp önceden ısıttığınız fırınınızı 200 dereceye ayarlayıp eti fırına koyun ve 1,5 saat pişirin.

