



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZU KOLU DOLMASI

1 adet kuzu kolu (döşüyle beraber)  
5 demet taze soğan  
1 çorba kaşığı karanfil  
2 çorba kaşığı tane karabiber (iri kıyılmış)  
5 adet kakule 3 adet defne yaprağı  
Yarım demet maydanoz (yapraklanmış)  
1 demet dereotu (yapraklanmış)  
1 su bardağı zeytinyağı  
Pişirme torbası veya folyo

Et dışındaki bütün malzemeyi yağla harmanlayın. Soğanlı malzemeyi döş boşluğuna doldurun. Çöp şişlerle ağzını kapatın. Folyoya sarın. Bir tepsiye 2 su bardağı su koyup eti oturtun. Isıtılmış 170 derece fırında 45 dakika pişirin. Fırının ısısını 200 derece yükseltin. Eti torbadan çıkartıp tekrar fırında kızartın. Piştikten sonra etin üzerini bir kapakla kapatın. 15-20 dakika dinlendirin Sıcak servis yapın.