



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU SARMA

www.miele.com.tr

1 adet kuzunun sırtı (kasabınıza ayıklattırıp sarma haline getirilmiş)
2 adet havuç
2 adet patates
250 gr taze bezelye
500 gr taze patates
40 ml zeytinyağı
7 [?] 8 diş sarımsak
Taze biberiye
Taze çekilmiş karabiber
Tuz

Havucu kazıyın. Patatesi soyun. Bezeleyeyi ayıklayın. Patates ve havucu küçük küpler halinde kesin. MİELE BUHARLI FIRINIZDA dirice pişirin.

Kuzu sırtını yayın. İçine garnitürü yayın. Rulo yapın. Mutfak ipi ile bağlayın. MİELE BUHARLI FIRINIZDA pişirin. Taze patates ve sarımsakları soyun. Patateslerin büyük molanlarını ikiye veya dörde kesin. Fırın tepsinize yerleştirin. Sarımsakları ekleyin. Biberiye, zeytinyağı, karabiber ve tuz ilavesi ile MİELE BUHARLI FIRININZDA pişirin.

Kuzu sarmayı patateslerle beraber servis yapın.