



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ KUZU KABURGA

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

2 Kuzu Kaburga (8 Pirzola)  
2 ay kaşığı Biberiye  
2 diř Sarımsak, dövülmüř  
30 gr. Zeytinyađı  
80 gr. acı Hardal  
2 ay kaşığı Kimyon  
1 ay kaşığı Bal  
Yeni ekilmiř Karabiber  
1/4 ay kaşığı Tuz  
2 Havuç  
1 Tatlı patates  
4 adet taze Patates  
2 küçük Kırmızı Pancar  
2 Sođan  
2 yemek kaşığı Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Biberiye, sarımsak, hardal, kimyon, bal, tuz ve karabiberi karıştırın ve kuzu kaburgasının üstüne sürün. Eti ızgaraya veya gril- kızartma tepsisine yerleştirin ve fırına sürün.

Havuçları ve tatlı patatesleri soyun ve küp küp doğrayın. Patatesleri yıkayın ve ikiye bölün. Soğanları ve kırmızı pancarı soyun ve dilimleyin.

Sebzeyi zeytinyağı ile karıştırın, başka bir fırın tepsisine koyun ve tuz ve karabiber ilave edin. Fırın tepsisini sebze ile birlikte etin altındaki rafa sürün.

Kuzu pirzolasını fırında çıkartın, sebzeyi bir st rafa sürün ve 10-15 dakika daha pişirin.

Kuzu kaburgayı piştikten sonra alüminyum folyoya sarın, 10 dakika kadar dinlendirin, daha sonra kesin ve sebze ile servis yapın.