



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SHOULDER OF LAMB A'LA BOULANGERE

Orta boy düzgün patatesler seçilerek soyularak ince yuvarlaklar şeklinde kesilir.

Tuz, karabiber ve tereyağı ile karıştırılır.

Kullanılan patates kadar kuru soğan julienne doğranır.

Tuz ve karabiber de ilave edilerek hepsi birlikte karıştırılır.

Uygun bir tepsiye kuzu kolu yerleştirilir, yanlarına da hazırlanan patates yerleştirilir.

Sıcak fırına sürülerek etler iyice pişene ve patateslerin üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirilir.

Sıcakken servis yapılır.

Not: Kullanılan soğan miktarı ile patates miktarının eşit oranda olmasına dikkat edilmelidir.
