

## Firinda Et Tava

### Malzemeler

1 kg kuzu kusbasi et  
3-4 adet orta boy patates  
5-6 domates  
6-7 yesil biber  
8-10 dis sarimsak  
2 yemek kasigi salca  
Yarim cay bardagi siviyağ  
1 su bardagi su  
1 yemek kasigi kekik  
1 tatli kasigi tuz

### Yapilisi

Firin tepsisine etler yerlestirilir. Patatesler halka halinde dogranip tepsiye koyulur.Domates, biber ve sarimsaklar dogranip etlerin uzerine yerlestirilir. 4-5 sus biberi dogranmadan butun olarak firin tepsisine koyulur. Salca su ile karistirilarak acilir. Kekik, pul biber, salcali su ve siviyağ yemegin uzerine dokulur ve 1 tatli kasigi tuz ilave edilir. Onceden isitilmis 200 derece firinda 1-1.30 saat pisirilir.Servise hazir. Afiyet olsun.