

Kuzu Firin

Malzemeler

1 kg kuzu butu
1 bardak domates suyu
1 cay kasigi karabiber
Bir miktar tuz

Yapilisi

kuzu etini yıkayıp kurulayın.

Karabiberi üzerine surup servis tabagina koyun.

Diger tarafta domates suyuna tuzu ilave ederek karistirin ve etin üzerine dokup firina surunuz.

Orta hararete 45 dk pisirin.

Bu arada her 15 dk bir firini acararak kalan sosu etin üzerine gezdirin (etin kuru olmamasi icin).

Pistikten sonra arzuya gore servis yapin.