

## FIRIN AĞZI

### Malzemeler

- \* 1 kg. kuzu pirzola veya kuşbaşı
- \* 3-4 adet domates
- \* 5-6 adet sivri biber
- \* 100gr. zar gibi ince kesilmiş kuyruk yağı
- \* 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- \* 6-7 diş sarımsak
- \* Kırmızı biber, karabiber, tuz, kekik
- \* 2 yemek kaşığı domates salçası

### Hazırlanışı

Kuyruk yağı güveç veya alüminyum tepsiye koyulur. Yağ eritildikten sonra üzerine pirzolalar veya kuşbaşı etler koyulur. Etlerin üzerine de domatesler, iri şekilde dilimlenmiş sivribiberler, iri doğranmış sarımsaklar ve baharatlar serpidikten sonra sulandırılmış domates salçası ve sıvıyağ karıştırılıp üzerinde gezdirilerek dökülür. Daha sonra malzemeye aynı hizada olacak şekilde su koyulup fırına verilir. Etler yenecek kıvama gelene kadar fırında pişirilir.

Kayseri yöresine özgü "Fırın Ağzı" servise hazır hale gelir...

Afiyet olsun!

KAYSERİ MÜTEFAĞI