

# Firikli Yeşil Mercimekli Kuzu Tava

Toplam 38 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~338 kcal

Gaziantep usulü firikli yeşil mercimekli kuzu tava, kuzu etini firik ve mercimekle buluşturarak isli, tok ve kuvvetli bir ana yemek kurar.

## Malzemeler

- 450 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 1 su bardağı Firik
- 1 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılış

- Kuşbaşı kuzu eti malzemesini tavada 5-6 dakika kavurun.
- Firik malzemesini yavaş yavaş tencereye ekleyin.
- Kuşbaşı kuzu eti üzerine su ilave edip karşı tarafı 1 kez çevirin.
- Firik yumuşayıncaya kadar 14-18 dakika pişirin.
- Kuşbaşı kuzu eti pişer pişmez sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Firiği önce kavurmak tavada daha belirgin bir is aroması bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında cacık ya da mevsim salatası sunun.

## Alerjenler

Gluten