MANTARLI KUZU

1,5 Kg. kemikli kuzu eti
1 Kg. mantar
4 Adet sivri biber
2 Adet kuru soğan
8 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kekik
1,5 Tatlı kaşığı tuz

Kuzu eti 8 – 10 parçaya bölünür, bir tencereye konur, üzerine etlerin yarısını biraz gececek kadar su konur, haşlanır, pişmeye yakın ocaktan alınır.
Mantarlar iriyse bir kaç parçaya kesilir, yarım limon ve biraz suyla 10 dakika haşlanır.
Mantarların suyu süzüldükten sonra, orta büyüklükte, kenarlı bir tepsiye yayılarak konur.
Üzerine sırasıyla iri doğranmış biber, halka doğranmış soğan ve en üste de pişmiş kuzu eti konur, tuz ve karabiber serpilir.
Tepsiye 7 – 8 kaşık, etin haşlama suyundan konur.
190 derece fırında etler kızarana kadar pişirilir.
Et fırından çıkarılır üzerine kekik serpilir, fırında 5 dakika daha tutulur. Üzerine kızgın sıvıyağ gezdirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Mantarların kararmaması için, limon suyu ile haşlamak gerekir.