



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

FIRINAĞZI



1 kg yağlı kuzu pirzola
12 diş sarımsak
6 adet biber
6 adet domates
Yarım ay bardağı sıvıyağ
1 ay kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber

- # Küçük parçalara ayrılmış pirzoların üzerine kekik, pul biber ve tuz serpilir, karıştırılır.
- # Fırın kabı sıvıyağ ile yağlanır. Pirzoların yarısı dizilir.
- # zerine tohumları çıkarılmış ve bir kaç parçaya kesilmış 3 biber, bütün sarımsaklar ve halka şeklinde doğranmış 2 domates yerleştirilir.
- # Sonra kalan pirzolar, biberler bırakılır, sonra daire şeklinde doğranmış domatesler sıkı bir şekilde dizilir.
- # Kabin ağzı alüminyum folyo ya da yağlı kağıtla kapatılır.
- # Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 70-80 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Firinağzı Kayseri'ye özgüdür. Yayvan toprak kaptan, taş fırının ağzına yakın kısmında pişirilir.