



## Firin Agzi

Fırınağzi



1 kg de côtelettes d'agneau gras  
12 gousses d'ail  
6 piments  
6 tomates  
½ tasse d'huile de thé  
1 cuillère à café de thym  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Mélangez les côtelettes séparés en petit morceau, avec du thym, du flocon de piment rouge et du sel.
- # Huilez le plat de cuisson avec de l'huile. Placez la moitié de la viande.
- # Rajoutez 3 piments nettoyés et coupé en quelques morceaux. Rajoutez tous les ails et 2 tomates coupés en rond.
- # Rajoutez la viande qui reste, les piments puis les tomates coupés en rond.
- # Couvrez le plat avec du papier aluminium ou du papier huilé.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 220 degrés pendant 70-80 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à Kayseri. Elle se cuit dans un bol creux en terre et au bout d'un four au feu de bois.