



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KUZU

www.miele.com.tr

But tarafından 1 kg kuzu eti
3 yumurta sarısı
15-20 adet ufak arpacık soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
4 kahve fincanı su
4 adet kakule
1 limon suyu
2 çubuk tarçın
7-8 tane karabiber
Tuz

Kemiğinden ayrılan etleri iri iri doğrayın.

Etlerin yanına tencereye ayıklanmış arpacık soğanları, tereyağını, tuzu ve karabiberi ekleyin.

Her 15 dakikada 1 fincan su ekleyerek (toplam 3 kahve fincanı) 1,5 saat pişirin.

Son yarım saatte tarçın çubuklarını ve kakuleyi ekleyin.

Yumurta sarıları, limon suyu ve 1 fincan su ayrı bir yerde köpürene kadar karıştırın ve hızlı hızlı karıştırılarak tencereye ekleyin.

1-2 dakika daha ocakta tuttuktan sonra servis edin.

