



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAĞI PÜRELİ KUZU

4 parça kemiksiz kuzu eti (tercihen buttan; her biri yaklaşık 125 g; bütün yağları alınıp, et tokacıyla yassılatılmış)  
1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı  
1/8 tatlı kaşığı safran  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
30 cl. (1 /4 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu  
1 kg balkabağı (kabukları soyulup, küp biçiminde doğranmış)  
2 kekik dalı  
1/4 tatlı kaşığı beyazbiber  
4 çorba kaşığı süzme yoğurt (1 çorba kaşığı suyla karıştırılmış)  
2 çorba kaşığı ceviziçi (180 C'a ısıtılmış fırında 10 dakika kızartılmış, süsleme için)  
taze kekik yaprakları (isteğe bağlı; süsleme için)

Et dilimlerinin her birinin 2 ucunu birbirine yaklaştırarak dilimlere daire biçimi verip, 1 'er kürdanla tutturun. Kalın dipli bir tavaya çiçekyağını koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızincayuarlaketdilimlerini koyup, altın sarası bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) kızartın. Sonra tavayı ateşten alıp, etleri bir tencereye aktararak bir kenara bırakın. Safran ve tuzun 1/3 tatlı kaşığını havanda dövün. Tavuk suyunu başka bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, tavuk suyunu bir taşım kaynatın. Kaynayınca havadaki karışımı serpip, karıştırarak, tencereyi ateşten alın ve karışımı öbür tenceredeki etlerin üstüne boşaltın. Balkabağı parçaları ve kekik dallarını ekleyip, tencerenin kapağını yarı yarıya kapatarak, kısık ateşe oturtun ve etleri 1 saat 45 dakika pişirin (arada, yüzeye çıkan yağları ve köpükleri kaşıkla alıp atın). Tencereyi ateşten alıp, et parçalarını delikli bir tabağa aktarın ve kürdanları çıkarıp attıktan sonra, sıcak kalmalarını sağlayın. Balkabağı parçaları ile pişme suyunun birazını blender kabına koyup, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın, tenceredeki kekik dallarını çıkarıp attıktan sonra, püreyi tencerede kalan pişirfe suyuna ekleyin ve tencereyi kısık ateşe oturtarak, hafifçe ısıtın. Tencereyi ateşten alıp, kalan tuzu ve beyazbiberi serpererek karıştırdıktan sonra, püreyi 4 düz servis tabağına bölüştürün. Her tabaktaki pürenin üstüne 1 et dilimi yerleştirip, etlerin çevrelerindeki pürelere, aralıklı olarak birkaç tatlı kaşığı yoğurt ekleyin ve biçim verin. Ceviziçleri ve taze kekik yapraklarıyla (isteğe bağlı) süsleyip, servis yapın.