



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI VE ARPA ŞEHİRİYELİ KUZU KAVURMA

300 gr kuşbaşı kuzu eti
4 adet taze soğan
40 gr kültür mantarı
1 adet domates
1 çay kaşığı Bizim Mutfak Sarmısaklı Çeşni
4 yemek kaşığı bal
2 yemek kaşığı arpa şehriye
1 yemek kaşığı salça
4-5 dal taze nane
1 adet kırmızı biber
30 gr arpacık soğan
1 yemek kaşığı Bizim Margarin

Hazırlanışı

Arpacık soğanlar soyulur, biberler, mantar, taze soğan, domates jülyen şeklinde doğranır. Bizim margarin bir tencereye alınarak kızdırılır doğranan malzemeler sırasıyla ıve edilip sotelenir, daha sonra ıçerisine kuzu eti, salça, bal ve arpa şehriye ilave edilerek bir su bardağı su ilave edildikten sonra Bizim sarımsaklı çeşni ile tatlandırılıp 15 dakika pişirilir.