



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLI KUZU

3 orba kaşığı yağ
450 gr kuzu eti
biraz şeker
hardal
2 orba kaşığı maydanoz, kıyılmış
3 adet taze soğan, doğranmış
2 adet yumurta, çırpılmış
ekmek kırıntıları
4 adet domates
biberiye
biber
tuz

Kuzu etini ince dilimler halinde doğrayıp, derince bir kaba yerleştirin. Hardalı, şekerini ve yağın karıştırıp bir sos hazırlayın ve bunu etlerin üzerine örtecek bir biçimde kaba döküp, 2 saat kadar bekletin. Domatesleri hazırlamak için, ekmek kırıntılarını, maydanozu ve soğanları karıştırıp, bu karışımı yumurtalara katın. Bütün domateslerin üzerine kesin ve içlerini boşaltın. Karışımı eşit şekilde dağıtarak, domateslerin içlerine doldurun. Domateslerin kapaklarını kapattıktan sonra hafif yağlanmış bir tepsiye dizin. Domatesleri, tabanı folyo ile kaplanmış bir tepside, fırında 200 derecede 15 dakika kadar pişirin.

Sosta beklettiğiniz iyice yumuşamış kuzu etlerini 5 dakika kadar kızartın. Üzerine biberiye serpin. Domateslerle ve yeşil sebze ile birlikte servis yapın.