



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KUZU SARMA

500 gr kuzu parça eti
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı çamfıstığı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
3-4 yaprak pazı Tuz, karabiber
2 patlıcan
3 salçalık kırmızıbiber
1 limon
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kekik

Kuzu etini et dövencesi yardımıyla iyice inceltin. pazıları kaynar suda 1 dakika kadar kaynatıp soğuk suyun altında süzün. Fıstıkları 1 tatlı kaşığı sıvı yağda kavurun. Ocaktan alın. Ayrı bir kasede 2 çorba kaşığı zeytinyağı ile kekiği karıştırın. Patlıcanları alacalı soyup boyuna dilimleyin. Kararmaması ve acılığını gidermek için tuzlu suda 15 dakika bekletip süzün. Biberlerin çekirdeklerini temizleyip boyuna ikiye kesin. Patlıcan ve biberleri fırça yardımıyla sıvıyağ ile yağlayın ve ızgarada yumuşayana kadar hafifçe kızletin. Eti tezgahın üzerine yayıp tuz ve karabiber serpiştirin. Pazıları etin üzerlerini (damarlarını kesip ayırın) örtecek şekilde yayın. Rulo şeklinde sarıp şişe dizin. Hafifçe ızgarada kızartılmış biber ve patlıcan dilimlerini de rulo şeklinde sararak yan yana dizin. İsteğe göre dilimlenmiş limonları da şişe dizebilirsiniz. şişelerin üzerini kekikli zeytinyağı karışımından sürün, yağlanmış fırın ızgara telinin üzerine yerleştirin. 200 dereceye ayarlı fırında yarım saat pişirin. Sıcak servis yapın.

