



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDAL SOSLU KUZU

Malzeme

- 4 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 500 gram kuzu kuşbaşı
- 1 adet kırmızı soğan
- 3 adet taze soğan
- 3 adet taze sarımsak
- 2 yemek kaşığı un
- 4 su bardağı et suyu
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı hardal
- 2 yemek kaşığı sirke
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Taze soğan ve taze sarımsakları ayıklayıp, kıyınız.

Kırmızı soğanı ayıklayıp, piyazlık doğrayınız.

Yayvan bir tencerede Sıvı Sana kızdırıp, içine kuzu etlerini ilave edip, etler renk alıncaya kadar kavurunuz.

Etler renk alınca içine piyazlık doğranmış kırmızı soğanları ilave edip, kavurmaya devam ediniz.

Unu ilave edip kokusu gidene kadar kavurunuz.

Salçayı ilave edip, sote etmeye devam ediniz.

En son olarak içine sirkeyi, hardalı, kıyılmış taze sarımsak ve taze soğanları, tuz ve karabiberi ilave edip, et suyunu koyduktan sonra bir taşım kaynatınız.

Pişen yemeği sıcak olarak servis ediniz.