



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI KUZU ETİ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 çay kaşığı tuz
500 Kg. Kuzu eti yağsız
2 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı karabiber
2 Yemek kaşığı Salça
10 Adet kuru kayısı
1 Çay Bardağı nohut

Kayısıyı 30 dakika suda bekletin. Eti yıkayım tencereye koyun. Margarin ekleyin. Et suyunu bırakıp çekene kadar bekleyin. Kayısı ilave edin ve kavurun. Üzerine salça, şeker, nohut, karabiber ve tuz koyup karıştırın . 3 bardak su ekleyin ve 60 dakika pişirin. maydanozla süsledikten sonra servis yapın.