



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KETEHA RALMİ (FAS)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1 kilo koyun (kürenk tarafından veya filetoluktan kesilecek),
125 gram sadeyağ,
150 gram zeytin,
2 baş soğan,
1/2 çay kaşığı zencefil,
1 çimdik safran,
birkaç kişniş yaprağı,
yeteri kadar tuz,
3 lim garas mallah.

Yapımı: Eti eşit irilikte parçalara doğramalı.

Düz altlı bir tencerede yağ eritmeli. Ateşten indirince buna safranla zencefili ve yeteri kadar tuzu katmalı. Bu karışımı çabuk çabuk karıştırırken sicim gibi akıtarak bir bardak su katmalı. Yavaş yavaş soğuyacak olan yağ mayonez kıvamına gelince et parçalarını katmalı. Etlarin üstünü örtecek kadar da su dökmeii. İnce ince doğranmış soğanla kişniş yapraklarını da kattıktan sonra tencereyi kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Vakit vakit karıştırılacak yemeğin salçası koyu bir boza kıvamına gelince çekirdekleri çıkarılmış zeytinlerle lim garas mal-lahları katmalı. Yemeği beş dakika daha ateşte tuttuktan sonra içindeki kişniş yapraklarını çıkarıp atmalı ve servis tabağına aktardıktan sonra sıcak sıcak servis yapmalı.
