



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU BARS AK SARMASI

MALZEME

3 örgü kuzu barsađı

1 kařık yađ

1 kařık salça

8 dal taze sođan

1 kařak yađ

1 bardak su

1 demet dereotu

karabiber

tuz

kırmızı biber

HAZIRLANIŐI:

TemizlenmiŐ, yıkanmıŐ ve sarılmıŐ kuzu barsakları kaynar suda iki dakika haŐlanır, bir kenara ayrılır. Bir tepsinin her tarafı iyice yağlanır, taze soğanlar ince ince doğranıp tepsinin dibine yayılır. Barsaklar dıŐtan ortaya doğru tepsiye yuvarlak yuvarlak dōŐenir. Salça, bir bardak suda ezilip üzerine dōkölür. Karabiber kırmızı biber tuz ilâve edilir orta hararetli fırında yarım saat piŐirip ters yüz etmelidir. Bu defa üzerine ince dođranmıŐ dereotu konur ve bu tarafı da kıpkırmızı olana kadar piŐirilir.
