



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZU BUĞULAMASI (DÜDÜKLÜ)

1 kg kemikli süt kuzusu  
1/2 bardak su  
10 arpacık soğan  
3 çorba kaşığı sadeyağ (silme) veya margarin  
2 diş sarımsak biraz tuz

Düdüklü tencereye yağ, su ve soyduğunuz soğanlarla sarımsak konur. Yumurta iriliğinde doğranmış et ve tuz da ilâve edilir. Kapağı kapatılır. Düdük çalıncaya kadar harlı, sonra da orta ateşte 35 - 38 dakika pişirilip indirilir. Tabağa alınıp sıcak servis yapılır.