



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU DÜĞÜN KIZARTMASI

- 2 çorba kaşığı tepeleme yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 adet iri soğan
- 4 su bardağı su
- 4 adet iri domates
- 1 kilo kuzu eti (but, böbrek yatağı veya kol; 5 parça)
- 1/2 çay kaşığı kırmızıbiber

- 1) Küçük bir tencereye 1 kaşık yağı koyup kızdırınız. Soğanları ilâve edip devamlı karıştırarak hafif pembe bir renk alıncaya kadar kavurunuz.
- 2) İçine domatesi ilâve ediniz. 4 dakika daha karıştırarak kavurunuz. Tuzunu ve suyunu ilâve ediniz.
- 3) Küçük bir tavaya, kalan 1 kaşık yağı koyup kızdırınız. Sonra etleri ve kırmızıbiberi ilâve edip 3'or dakika alt ve üstünü kızartınız.
- 4) Tenceredeki salçalı suya ilâve edip tam kaynarken üzerinde toplanan köpükleri alıp atınız.
- 5) Tencerenin kapağını kapatıp ağır ateşte 1,5 saat pişirip servis yapınız.