



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KUZU ETLİ PIRASA

1 kg. pırasa
500 gr. kuşbaşı kuzu eti
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
Bir tutam toz kişniş
Tuz

Pırasaları temizleyip verev doğrayın. Soğanı tereyağında kavurun. Üzerine eti ekleyin ve suyunu salıp çekene dek kavurun. Pırasayı ekleyin, karıştırarak beş dakika kavurun. Biraz su ile açtığınız salçaları ilave edin. Tuz ve kişniş ekleyin. Bir-iki dakika kavurup malzemenin üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin. Et ve pırasa yumuşayana dek pişirin.