



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ TÜRLÜ

Malzemesi

3 yemek kaşığı Tamek Salçacık
400 gr. kırmızı soğan
1 kg. kuzu şiř
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet kereviz
1 adet pırasa
250 gr. arpacık soğan
2 yemek kaşığı nişasta
300 gr. bebe havucu
400 gr. yer elması
2 yemek kaşığı toz şeker
125 gr. bezelye (iç)
50 gr. margarin
Kekik
Maydanoz
Tuz
Karabiber

Kırmızı soğanları yıkayıp kıyın. Kuzu etini tuzlayıp, karabiberleyin. Kızgın sıvı yağda her tarafını kavurun. Kereviz ve pırasayı küçük küçük doğrayın. Kıydığınız soğanlar ve Tamek Salçacık ile birlikte etlere katıp kavurmaya devam edin. ½ su bardağı su ve kekik ilave edip hafif ateşte 30 dk. pişirin. Dięer tarafta arpacık soğanları soyun. Havuç ve yer elmasını saplarını koparmadan soyun. Etleri tencereden çıkartın. Tencerede kalan sebzeleri blendırdan geçirin, bir taşım kaynatın. Nişastayı soğuk suda eritip sosu katın, etleri ilave edip kısık ateşte 10 dk. pişirin.

Dięer tarafta arpacık soğanları margarinle kavurun. Toz şeker ve 3 yemek kaşığı su ilave edin. Ağız kapalı olarak 6 dk. pişirin. Havuç, bezelye ve yer elmasını katıp tuzlayın. 15 dk. sonra ateşten alın. Soslu eti servis tabağına alın, üstüne sebzeleri koyup maydanoz ile süsleyin.

[ML® Türlü için tıklayın](#)