



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU KAVURMALI KEREVİZLİ MAKARNA

- 600 gr. kuzu eti
- 150 gr. arpacık soğan
- 1 paket mantı makarna
- 3 diş sarımsak
- 60 gr. margarin
- 1 adet kereviz
- 1 adet havuç
- 1 kutu domates konservesi
- 1 adet kuru kırmızı biber
- 2 adet defne yaprağı
- 1 çat kaşığı kekik
- 40 gr. kuru üzüm
- 1/2 demet kıyılmış maydanoz
- 4 yemek kaşığı sıvıyağ
- 100 gr. kaşar peyniri
- 2 çay bardağı su

Soğanı soyup kıyın. Sarmısağı ezin. Kereviz ve havucu temizleyip küçük küçük doğrayın. Domateslerin suyunu süzün, çıkan suyu saklayın. Domatesleri küçük küçük doğrayın. Acı biberi incecik kıyın.

Kozu etini tuzlayın ve geniş bir tavada margarinini iyice kızdırıp kuvvetli ateşte iyice kavurun. Soğan, sarımsak, kereviz, havuç ve acı biberi ekleyip kavurmaya devam edin.

Domatesleri ekleyin, bir taşım pişirip 2 çay bardağı su ve domates suyunu ekleyin. Tuz, defne, kekik ve yıkanmış üzümü ekleyin. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak 1 saat pişirin. Kıyılmış maydanozu serpip ateşten servis tabağına alıp sıvıyağ ile karıştırın.

Makarnayı pakette belirtildiği gibi haşlayın ve süzün.

Kuzu etli sos ve ince ince kıyılmış peynir ile servis yapın.

