



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KIZARTMA

THY Skylife

750 gr parça kuzu eti
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
3 su bardağı su
2 yemek kaşığı yoğurt
2 adet Arnavut biberi (ya da 2 çay kaşığı pul biber)
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Ortalama bir avuç içi büyüklüğünde parçalara ayırdığınız kuzu etini üç bardak su ile 30 dakika haşlayın. Haşlanan etleri iyice süzün ve kuruyunca yoğurda bulayın. Tereyağını tavada eritin ve yoğurda bulanmış etleri kızartıp bir tabağa alın. Halka halka doğranmış soğanı da aynı tavada kızartın. Soğanlar kızarıncaya etleri tekrar tavaya alıp dövülmüş Arnavut biberini ve diğer baharatları ilave edin. Eti haşladığımız sudan iki bardak katarak 20 dakika daha pişirin ve servis edin.

