



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LÜBNAN ÜSULU KUZU TART

- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 1 kg kuzu kıyma
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı tahin
- 1/2 adet limon suyu
- 1 çay kaşığı toz yeni bahar
- 1 çay kaşığı toz kakule
- 1 çorba kaşığı şam fıstığı
- 1 çay kaşığı summak
- 3 su bardağı un
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 çay kaşığı kuru maya (ılık suda eritilmiş)

Kıyma ve soğanlar renk değıştirinceye kadar tencerede pişirilir.

Ardından yoğurt,tahin,şam fıstığı,limon suyu,baharatlar,tuz ve karabiber ilave edilerek 2 dakika daha kısık ateşte pişirilir ve kenara alınır.

Hamuru hazırlamak için un,süt,yağ ve maya karıştırılır ve üstü kapalı bir şekilde oda sıcaklığında 45 dakika dinlendirilir.

Dinlenen hamur ceviz büyüklüğünde toplara ayrılarak düzleştirilir.

Orta kısımlarına kıyma karışımı yayılır ve 180 derece de hamurların alt kısımları kahverengi olana kadar pişirilir.