



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OSMANLI USULÜ ET

600 gram kuşbaşı kuzu eti  
2 soğan  
1 elma  
1 çay bardağı kuru üzüm  
1 kabuk tarçın  
3 adet kakule  
2 çorba kaşığı tereyağı

Tencereyi iyice ısıtın. İçine yıkanmış doğranmış etleri döküp karıştırın. Bu şekilde etleri 10 dakika kadar kavurun. Üzerine irice doğranmış soğanları, kabuk tarçını ve kakulelerin içlerini açıp ekleyin. Daha sonra içine üzümleri, kabukları soyulmuş ve irice doğranmış elmaları katın. Çok az miktarda su ekleyip kapağını kapatıp pişmeye bırakın. 40 dakika kadar pişirip sıcak olarak servis yapın.

Not: Bu yemekte domates ya da salça kullanılmıyor. Ama isterseniz 1 çorba kaşığı salça koyabilirsiniz.