



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KESTANELİ KUZU SIRTİ

Eyüp Sevinç

600 gr kuzu sırtı
240 gr kestane
½ su bardağı krema
2 diş sarımsak
Tuz

Kuzu sırtının sinirlerini aldıktan sonra 4 parçaya bölün ve bir bıçak yardımı ile dışını delmeden içini doldurmaya müsait duruma getirin. Kestaneyi; krema, tuz, biber ve sarımsak ile robotta karıştırarak püre haline getirin. Krema torbası yardımı ile kestane püresini kuzu sırtların içine doldurun. Izgarada her yönünü 5 er dakika pişirerek servise hazır hale getirin.

