# TERBİYELİ KUZU ETİ

Malzemesi
kg. parça kuzu eti
1,5 çorba kaşığı yağ
1 avuç arpacık soğan
2 bardak su
1,5 kahve kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 yumurta
1 limon

Parça etleri yıkayın. Bir tencereye, yağ, ayıklanmış arpacık soğan, iki bardak su,tuz ve karabiber atarak, orta hararette pişirin. Öte yandan, iki yumurta sarısıyla, limon suyu ve yarım bardak suyu iyice çırparak terbiyeyi hazırlayın. Bir fiske de tuz katarak tencereye ilave edin. Kaynamadan ocaktan alıp, dağıtım tabağına koyun ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24228 • adı:Terbiyeli Kuzu Eti • gönderen:maya • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:35