TERBİYELİ KUZU

1 kg süt kuzusu
250 gr küçük soğan
1 çorba kaşığı tereyağ
3 bardak su
3 yumurta sarısı
2 limonun suyu
1/2 çorba kaşığı tuz

Bir tencereye kemikli olarak kol ya da kürek tarafından yarım el kadar parçalara doğranmış süt kuzusu^o-yulmuş ve baş halinde soğanlar, tereyağı, ılık su ile tuz konularak kapağı kapatılır. Hafif ateşte 1 - 1,5 saat pişirilir. Etler iyice pişince et ve soğanları iyice süzülmüş olarak servis tabağına alınır ve sıcak bir yere bırakılır.
Sonra bir kuşaneye, ölçülere göre yumurta sarısı ve lir mon suyu konularak çalkalanır. Bunlara sicim gibi akıtılmak suretiyle tenceredeki etin suyu katılır ve hiç durmadan bir taraftan iyice dövülür ve birbirine halledilir. Sonra bu kuşane hafif ateşte karıştırılır ve biraz koyulaştırılır. Kuşane ateşten indirilerek içindekiler servis tabağındaki et ve soğanların üzerine dökülerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:47889 • adı:TERBİYELİ KUZU • gönderen:Oskar • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:48