TEREYAĞLI KUZU YAHNİ

2 adet soğan
2 adet limon
Tuz
Tereyağı
800 gr. kuzu eti
1 adet marul
Dereotu

Soğanları güzelce doğrayıp tereyağında soteleyelim.Ardından tuz ile kuzu pirzola etlerini ilave edip iki taraflı kızartalım.
Üzerine 1 demet marul yaprakalrını güzelce yerleştirip kapağı kapalı bir şekilde et yumuşayana kadar yaklaşık 40-50 dakika pişirelim.Dereotlarınıda minicik keserek üzerine serpelim.
Yumurtaları limon suyu ile çırparak koyulaştırıp bir sos elde edelim.
Bunu tencereye yavaş yavaş ilave ederek tenceremizi 3-5 dakika daha ateşte tutalım.
Kıtır ekmekler ve yeşil salata ile servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:133614 • adı:Tereyağlı Kuzu Yahni • gönderen:yunus özoğlu • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:26