



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ALLUCİYE

Malzemeler:

500 gram kuzu kuşbaşı
2 adet sakız kabak
1 adet orta boy soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım demet yeşil taze soğan
15 adet ekşi yeşil erik
1 su bardağı sıcak su
Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

500 gram kuzu kuşbaşıyı tereyağında kavurun. Küp küp doğradığınız soğanları ete ilave edin ve kavurma işlemine devam edin. Üzerine 1 su bardağı sıcak suyu dökün. Etleri yumuşayınca kadar pişirin. Kabakların kabuklarını kazıyın, halka halka doğrayın. Erikleri yıkayıp kabaklarla beraber ete ilave edin. Kabakları ve erikler yumuşayınca, temizleyip yıkadığınız taze soğanları (2-3 cm uzunluğunda kesin), tuzu pişen malzemeye katın. Suyu eksilirse bir miktar daha sıcak su koyabilirsiniz. Malzemeler tam pişince, yemeği ateşten alın ve sıcak olarak servis edin.
