



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KUZU

Yarım kg kuzu kuşbaşı
2 çorba kaşığı badem
1 adet kuru soğan
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

İç bademler sıcak suya batırılır, 3 dakika sonra alınır, ince kabukları çekerek çıkartılır. Tencereye yağ konur, badem eklenir ve pembeleştirilir. Üzerine yarım daire şeklinde doğranmış soğan katılır ve şeffaflaşana kadar kavrulur. Et eklenir, suyunu bırakıp çekince rendelenmiş domates ve baharatlar katılır. Kapak kapatılır, kısık ateşte yarım saat kadar pişirilir.