



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAHARATLI KUZU (FRANSA)

Malzeme: (4 kişilik)

700 gr. kuşbaşı kuzu eti

1+1/2 ince doğranmış soğan,

40 gr. tereyağı,

2 diş sarımsak,

1 tane muz,

1/2 elma,

1/5 litre su,

1 büyük, kabuğu soyulmuş domates,

4 çorba kaşığı çiğ krema,

4 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz,

1 çorba kaşığı pul pul rendelenmiş badem,

biraz nane yaprağı,

tuz,

biber.

Yapılışı:

Önce doğranmış soğanları, erimiş tereyağında kavurun. Domatesi küçük parçalara doğrayıp katın. Muz ile yarım elmanın kabuklarını soyup, dilimler halinde doğrayın. Sonra bu meyvaları, kuşbaşı et ile birlikte soğanlara katın ve karıştırın. Sarımsağı, tuzunu biberini ve suyu da buraya katın. Bir saat kadar pişirin. Pişme süresinin bitimine 5 dakika kala kremayı da katın. Bademleri de ayrı olarak kavurun. Yemeği badem ve nane yaprakları ile süsleyin. Yanında pilav ile servis yapabilirsiniz.