



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KUZU

600 gram kuzu kuşbaşı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet soğan
4 adet tane karabiber, tuz
Sos için:
2'şer adet kırmızı soğan ve domates
2 diş ince kıyılmış sarımsak
1'er tatlı kaşığı tozşeker, kimyon, pulbiber ve kekik
1 adet orta boy çin turbu veya şalgam
1 çorba kaşığı limon suyu
1'er çay kaşığı tarçın ve kişniş
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
2'şer çorba kaşığı soya sosu ve zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Sıvıyağda jülyen doğranmış soğanları kavurun. Eti ve tane karabiberi ilave edip kısık ateşte et suyunu çekene kadar pişirin.

Tuzunu ekleyip ocağın altını kapatın.

Derin bir kaseinin içinde ince kıyılmış soğan, kabukları soyulmuş ve rendelenmiş domates, sarımsak, tozşeker, kimyon, pulbiber, kekik, rendelenmiş çin turbu, limon suyu, tarçın, kişniş, limon kabuğu, soya sosu, zeytinyağı, tuz ve karabiberi karıştırın.

Eti servis tabağına alıp, üzerine baharatlı sosu gezdirin.

