



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI KUZU FİLEMİNYON

<http://www.hurriyet.com.tr>

300 gram kuzu eti
1 adet kırmızı soğan
1 adet domates
1 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Kuzu etini zeytinyağı ve karabiberle iyice ovun. Eti tavada ya da ızgarada mühürleyip ardından pişmesi için fırına verin. Kırmızı soğanı incecik doğrayıp dolmalık fıstıkla beraber zeytinyağında kavurun, bu sırada tavaya defne yaprağını ekleyin.

Fırınlanan eti ve balı soğanlara ekleyip tavada iyice karıştırın. Son olarak ayrı bir yerde önceden püre haline getirdiğiniz domates ve kuş üzümünü tavaya katıp suyunu çekene kadar hepsini pişirin. Ardından tavadaki defne yaprağını çıkarın.

Eti verev dilimleyerek tabağa soğanlı karışımı, üstüne de etleri dizip yemeği sıcak servis yapın.

