



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ KUZU ETİ

500 gram kuzu eti
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet havuç
1 su bardağı bezelye
Yarım demet dereotu
1 çay fincanı yoğurt
1 çay bardağı un
3 adet yumurta
Karabiber
Tuz

Yıkayıp süzdüğünüz eti tencereye koyun, üzerine tereyağı, karabiber, tuz ve arpacık soğanı ilave ederek kavurun.

Havuçları halka şeklinde doğrayıp, etin üzerine koyun. Bezelye ve doğranmış dereotu ekleyip, 2 bardak su ilave edin. Kısık ateşte pişen eti fırın kabına yerleştirin.

Ayrı bir kapta un, yumurta ve yoğurdu çırpın. Hazırladığınız sosu etin üstünü kapatacak şekilde dökün. 175 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

10 dakika dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.

