



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BİBERLİ KUZU (ÇİN)

Malzeme (4-6 kişi için)

1 kg. kuşbaşı kuzu eti

4 diş ince dilimlenmiş sarımsak

4 adet taze soğan

3 yemek kaşığı sirke

1 etsuyu tableti

1 kırmızı ve 1 yeşil biber (çekirdekleri alınmış ve dilimlenmiş)

Kuzu etini bir sos kabına koyun. Üzerine sarımsak ve sirkeyi ilave edip, soya sosunu katın.

Taze soğanları 3 parçaya bölüp, etle karıştırın. Et suyunu da eritip, ete ekleyin. Bir buçuk saat kaynatın. Eti sıcak bir servis tabağına koyun üzerine küp şeklinde keseceğiniz, kırmızı ve yeşil biberleri serperek servis yapın.

---