



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜĞÜN ETİ

500gr kuzu şişlik, et veya kuzu sote
2 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
1 çay bardağı yoğurt
2 yaprak jelatin
Tuz
Karabiber
Kekik
Su

Kuzu yağsız etler tencereye konur.Üstüne çıkacak kadar sıcak su eklenir ve ateşe oturtulur."Yarı pişmiş" hale gelinceye kadar pişirilir. Sonra suyu bir kaba süzülür. Etlar tencerede bırakılır.Yoğurt çatalla karıştırılarak iyice ezilir. Etlar yoğurda batırılıp kızgın yağda kızartılır. Kızaran etler tencereye alınır. İri doğranmış soğan, tuz, kekik, karabiber ve etin piştiği su ilave edilir. Etlar yumuşayınca kadar pişirilir. Pilavla servis yapılır.

