



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 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. Etler tencerede bırakılır. Yoğurt çatalla karıştırılarak iyice ezilir. Etler yoğurda batırılıp kızgın yağda kızartılır. Kızaran etler tencereye alınır. İri doğranmış soğan, tuz, kekik, karabiber ve etin piştiği su ilave edilir. Etler yumuşayınca kadar pişirilir. Pilavla servis yapılır.

