



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜĞÜN KIZARTMASI

Bir kilo koyun eti, kemikli olarak 5-6 parçaya bölünür. Yıkandıktan sonra kızdırılmış yağda beş dakika çevrilir ve bir tencereye alınır. Aynı yağda piyaz biçimi soğan pembeleştirilir, tuz, su, karabiber konarak beş dakika kaynatılır. Sonra tenceredeki ete boca edilir. Orta sıcaklıkta pişirildikten sonra, kızarmış patatesle servis yapılır.
