



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KUZU FİLETO

www.miele.com.tr

1200 gr. Kuzu Fileto
4 Elma
400 ml Krema
150 gr. Domates ketçap
4 yemek kaşığı K ri
3 yemek kaşığı Nişasta
Tuz
Karabiber
Üstünü kızartmak için
150 gr. Gouda peynir, rendelenmiř

Kuzu filetoyu 3 cm kalınlığında dilimlere b l n, tuz ve karabiber ekleyin. Elmaları soyun, dörde b l n ve çekirdeklerini çıkartın.

 t dilimlerini ve elmaları gurme kızartma kabına veya yassı bir sufle kabına karıştırarak yerleştirin.

Sos için kremayı, ket apı, k riyi, nişastayı, tuzu ve karabiberi iyice karıştırın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Sosu etin ve elmaların sütüne d k n,  zerine Gouda peyniri serpin ve önceden ısıtılmış fırına verin.