



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ VE BADEMLİ KUZU

1 kg kuzu eti
200 gram çekirdekleri çıkartılmış kuru mürdüm eriği
60 gr kabuğu soyulmuş badem
30 gr tozşeker
1 adet çubuk tarçın
3 çorba kaşığı portakal suyu
200 ml su
2 çorba kaşığı margarin
1 tutam tuz

1 kg kuzu etini kuşbaşı doğrayıp bir tutam tuzla ovun. Tencereye alıp 2 çorba kaşığı margarinle kuzu etini 10 dakika pişirin. Tuzla ovduğunuz kuzu eti piştikten sonra tencereden alıp ayrı bir kaba aktarın. Eti pişirdiğiniz tencereye 60 gram kabuğu soyulmuş badem, 30 gram tozşeker, 1 adet çubuk tarçın, 200 ml su ve 3 çorba kaşığı portakal suyu ekleyin. Karışım kaynarken tahta kaşık yardımıyla devamlı karıştırın. İçine kuşbaşı kuzu etini ekleyip tencerenin kapağını kapatın ve 40 dakika pişirin. Sıcak suda yumuşattığınız, çekirdekleri çıkartılmış 200 gram kuru mürdüm eriğini de içine ilave edip 15 dakika daha pişirin. Erikli ve bademli kuzu piştikten sonra isteğe göre haşlanmış pirinç ya da kuskusla servis yapın.