



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ ARAPSAÇI

500 gram arapsaçı
400 gram kuzu eti
1 soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı zeytinyağı
Karabiber
Kuru üzüm
Kuru kayısı

Bir Tencerede rendelenmiş soğanları ve etleri 10 dakika kadar kavurun. Salçayı, kuru üzümü ve doğranmış kuru kayısıları da ekleyip kapağı kapalı olarak pişirmeye devam edin.
Bu arada arapsaçını suda haşlayıp süzün. Etlerin üzerine ekleyip 5 dakika daha pişirip servis tabağına etlerle beraber tabağına sizin. Sıcak olarak ikram edin.