



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BADEMLİ TAJİN (FAS)

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1 kg. kuzu kuşbaşı
15 adet arpacık soğan
1 adet kuru soğan
4 çorba kaşığı bal
Yarım su bardağı badem
Yarım çay kaşığı safran
1 çay kaşığı zerdeçal
Yarım çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı kişniş
Tuz
Karabiber
6 çorba kaşığı zeytinyağı

Zeytinyağında etleri ve soyulmuş soğanları soteleyin. Güvece baharat, bal ve 1,5 su bardağı su koyun. Kapağı kapalı olarak 1 saat pişirin. Ayrı bir tavada soyulmuş bademleri pembeleşene kadar kızartın. Etlere ekleyerek karıştırın ve sıcak olarak servis yapın.

