



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ YERELMASI

500 gr kuzu eti kuşbaşı doğranmış
500 gr yerelması
2 orta boy patates
20 adet arpacık soğan
6 adet sarımsak
1 adet limonun suyu
1 tepeleme yemek kaşığı un
2-3 bardak et suyu
Tuz ve taze çekilmiş karabiber
4 adet defne yaprağı

Bir tencereye 2 yemek kaşığı zeytinyağı koyup kızdırın.

Kuzu etlerini defne yapraklarıyla beraber tencereye ekleyip kapağını kapatın. Yumuşayana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

Daha sonra yer elmalarının kabuklarını soyun ve yıkadıktan sonra büyüklüklerine göre bölüp içine 1 yemek kaşığı un ve limon suyu sıkılmış suda kararmaması için bekletin.

Patatesleri de soyup doğradıktan sonra aynı suya ekleyin.

Pişen etlere arpacık soğanları ve irice doğranmış sarımsakları ekleyip kavurun.

Ayrı bir kapta et suyunun bir kısmına 1 tepeleme yemek kaşığı unu katıp çözdürün.

Kalan et suyunu ısıtıp birbirine karıştırın. Limon suyunu da ekleyip soğanlar renk aldıktan sonra tencereye ilave edin.

Yerelmaları ve patatesleri de ekleyip yaklaşık 15 dakika sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Suyunu kontrol edin. Çok çekerse ilave yapın.

Yerelmaları ve soğanlar da piştikten sonra tuz ve karabiberini ekleyip kapatın.

Not: Karabiberi önceden koymayın, yemeğinizi karartabilir.

