



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEVREK KUZU DÖŞÜ VE BAHARATLI BALLI GLAZÜR

www.miele.com.tr

1 Kuzu Döş (1500-2000 gr. kemiksiz)

Tuz

250 gr. sulu Bal

2 yemek kaşığı tatlı Soya sosu

2 çay kaşığı Soya sosu

1 çay kaşığı taze Zencefil

1 çay kaşığı beş çeşit Baharat

1 büyük kırmızı Sivri Biber

1 büyük yeşil Sivri Biber

2 adet Çin Lahanası

Deriyi keskin bir bıçakla 1cm'lik aralıklarla uzunlamasına ve çapraz çizikler atın. Deri üst tarafa gelecek şekilde ızgaraya-, gril-, fırın tepsi ve standart tepsiye yerleştirin ve kızartın.

Bal, soya sosu, ince rendelenmiş zencefil ve beş-adet baharat-tozunu tencereye ilave edin, karıştırın ve orta ısıda bir ısıda 10dakika pişirmeye bırakın. Sıcak tutun ve servis yapmadan hemen önce ince doğranmış Chili biberleri yanına koyun.

Kuz döşünü kesmeden önce 10 dakika dinlenmeye bırakın. Eti dilimlere kesin, pişmiş sebzelerin üzerine koyun ve sosla servis yapın.