



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU KUZU FİLETOSU (FRANSA)

Malzeme: (4kişilik);
600-700 gr.lık bütün kuzu filetosu,
1 diş sarımsak,
8 tane kadar doğranmış nane yaprağı,
2 çorba kaşığı kekik,
120 gr. yufka,
1 yumurta sarısı,
40 gr. tereyağı,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
tuz,
biber,
4 porsiyon pişmiş mevsim sebzesi.

Yapılışı:

Kuzu etini tuzlayıp biberleyin. Dövmüş sarımsağı, doğranmış nane yaprağını, kekiği, zeytinyağı ile birlikte karıştırın. Eti, bu karışımın içine koyup 4 saat kadar dinlenmeye bırakın. Sonra yufkayı, etin üzerine sarın. Fırına koyup, 25 dakika kadar pişirin. Fırından alıp, yanına mevsim sebzeleri ile garnitür yapın. Servis yaparken hamura sarılı filetoyu dilimlere kesin. (Arzu ettiğiniz takdirde hamurunu evde kendiniz de açabilirsiniz.).
