



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDAL OTLU KUZU ETİ

Malzeme:

500 gr kuzu eti

20 yaprak hardal otu

1 orba kaşığı hazır acıbiber ezmesi

1 orba kaşığı Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

Tuz

Hardal otlarını yıkayıp iyice süzün. Teflon tencereyi iyice ısıtıp kuzu etlerini sürekli karıştırarak suyunu çekip salana dek kavurun. Suyunu çekince 1 kaşık sıcak suda inceltiymiş hazır acıbiber ezmesini ekleyin. 5 dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın. Kıyılmış hardal otu ve tuzunu ilave edip tatlandırın. Kapağını kapatın. 5 dakika sonra servis yapın.