



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU TARÇINLI KUZU

500 gr kuşbaşı kuzu eti
2 adet soğan
2 adet havuç
1 adet kabuk tarçın
1 tatlı kaşığı toz tarçın
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı
Birkaç dal taze kekik
1 adet patates
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı yer fıstığı

Etleri yıkayıp süzdükten sonra kızgın tencereye aktarın. Suyunu salıp çekene dek pişirin. Üzerine kıyılmış soğanı, salçayı, irice doğranmış patates ile havucu, tereyağını ve kabuk tarçını ekleyip 5 dakika kavurun. Daha sonra unu ilave edip 2 dakika daha kavurun. Üzerine 2 bardak sıcak suyu, kekiği, şekeri ve toz tarçını katın. Suyunu çekene dek pişirin. İsteğe göre yer fıstığıyla servis yapabilirsiniz.