



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNT USULÜ KUZU

- 1 kg kuzu budu (kemikleri çıkarılıp kuş başı doğranmış)
- 2 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 3 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 çay kaşığı toz safran (istenirse)
- 1/2 su bardağı yoğurt
- 60 gr tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1/2 tatlı kaşığı hint biberi (istenirse)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 60 gr çekilmiş badem
- 125 gr krema

Büyük bir kasede, soğanların yarısını, sarımsağın yarısını, safranı (istenirse) ve 2-3 çorba kaşığı yoğurdu karıştırıp, etleri katarak iyice bulayınız. Etleri 1 saat, hazırladığınız bu marinadda dinlendiriniz. Yağı büyük bir tencerede kızdırıp, kalan soğan ve sarımsakları 10-12 dakika, arasıra karıştırarak, nar gibi olana kadar kızartınız. Delikli kepeyle soğan ve sarımsakları çıkarıp bir tabağa koyunuz. Tenceredeki yağ azaldıysa biraz daha yağ katıp, etleri tencereye koyunuz. Etleri döndürerek 7-8 dakika, nar gibi olana kadar kavurup, kavururken 1 - 2 kaşık yoğurtla sulandırınız. (Kurursa biraz daha yoğurt katınız.) Tabaktaki kızarmış soğan ve sarımsakları, acı kırmızıbiberi, hint biberini (istenirse), tuzu ve kaldıysa yoğurdu ekleyip, ateşi kısarak (suyunu çekmişse 1-2 kaşık su da katarak) 25-30 dakika pişiriniz. Küçük bir kasede bademi krema ile karıştırıp, tencereye katınız. Tencerenin kapağını kapatıp, ağır ateşte 15 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, yemeği ısıtılmış bir servis tabağına boşaltarak servis ediniz.