



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNT USULU KUZU YAHNİ

1 kg kemikli kuzu eti
1 çorba kaşığı köri
Yarım çorba kaşığı kırmızı toz biber
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı su
2 adet soğan
4 diş sarımsak
3 adet orta boy domates
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Önce köri, toz kırmızı biber, su bulamaç olacak şekilde karıştırılır ve kuzu etine eklenir. Elle yoğururcasına karıştırılır. Diğer yanda tencereye sıvıyağ konur, ısınınca iri doğranmış soğan ve sarımsak eklenir. Bir kaç tur çevrildikten sonra hazırlanan kuzu eti atılır, karıştırılır. Kapak kapatılır. 20 dakika sonra iri doğranmış domates ve tuz ilave edilir. Tekrar kapak kapatılır. Kısık ateşte 1 saat pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.