



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARABİBERLİ KUZU SIRTİ

Selin Kutucular

Kuzu Sırtı

Süt

Zeytinyağı

Tane Karabiber

4 Çorba Kaşığı Şeker

4 Sap Biberiye Yaprakları

1 Adet Kuru Soğan

60 Ml. Krema

2 Çorba Kaşığı Tereyağı

125 Ml. Balzamik Sirke

Kemiksiz kuzu sırtını bir gece sütte bekletelim. Zeytinyağıyla iyice masaj yapalım ve iri çekilmiş karabiberle kaplayalım. 175 derecede turboda ısıttığımız fırında 20 dakika pişirelim ve sosumuzu hazırlamaya başlayalım. Balzamik sirkeyi, şekeri ve biberiye yapraklarını bir tencereye koyalım ve kaynatalım. Şekerin iyice erimesi için arada bir karıştıralım. Küp küp doğradığımız soğanı ekleyelim ve tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika pişirelim. Daha sonra kapağı açalım ve sos kıvam alana kadar pişirmeye devam edelim. Kıvam almış sosu tel süzgeçten ya da tülbenkten geçirelim. Süzölemeyen soğanı ve biberiye yapraklarını atalım. Kremayı ekleyerek tekrar kısık ateşe koyalım ve sos koyulaşana kadar ateşte turalım. En son servisten önce tereyağını ekleyelim.