



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KAYISILI KUZU KOL

750 g kuzu kol  
2 y. kaşığı tereyağı  
15 tane kuru kayısı  
3 tane köy biberi  
5 tane arpacık soğan  
Yarım limon suyu  
1 t. kaşığı zencefil  
Su, tuz, karabiber

Bir tencereye iki yemek kaşığı kadar zeytinyağı ekleyin. Tereyağını da üzerine ekleyip erimesi için bekleyin. Kayısların üzerine bir su bardağı su koyup şişmesini bekleyin. Etlerin üzerine tuz ve karabiberi koyup, kızan yağın üzerinde 20-30 dakika mühürleyin. Etler renk alınca, tencereye arpacık soğanı, zencefil ve biberleri ilave edip, soğan karamelize oluncaya kadar kavurun. Kayısların suyunu süzüp tencereye koyun. Limon suyunu da ekleyin. 2-3 yemek kaşığı su da ilave edip, tencerenin altını kısın ve 1,5 saat kısık ateşte pişirin.