



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKİKLİ KUZU KÜLBASTI

1 kg. kuzu budu
150 gr SANA yağı
1/2 kg domates
250 gr. çarliston biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı kekik

Bir tava içerisine SANA'yı koyup kızdırın, kuzu budundan tranşe kesilmiş (dilimlenmiş) parça etleri pirzola demiri ile hafif dövüp tuz ve kekikle hafif olarak bastırın ve 5 dakika kızgın yağda alt ve üst olarak çevirin servis tabağına alın. Domates ve biberleri arzu ettiğiniz şekilde kesip tavada hafif pişmesini sağlayın. Külbastıların üzerine dizin, az miktarda kekik serpiştirip sıcak olarak servis edin.

Not: Garni olarak patates tava veya çeşitli pilav ile servis olunur.

