



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK EŞLİĞİNDE SUMAKLI KUZU DİLİMLERİ

4 kuzu sırtı
160 gr eski kaşar
1 tatlı kaşığı sumak
2 dal taze kekik
100 gr ayçiçeği yağı
2 adet orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
½ kahve fincanı tozşeker
300 gr haşlanmış buğday
80 Gr Sana Klasik

Elinizdeki kemiksiz ve yağsız kuzu sırtını 4 eşit parçaya böldükten sonra sumağa bulayın. Eti pişirmeye geçmeden önce yanında eşlik edecek karamelize soğanlar için tavanızı ocağa koyarak orta ateşte şekeri tavaya boşaltıp eritin ve ardından da yakarak karamel rengine dönüştürdükten sonra iri parçalar halinde doğradığınız kuru soğanları ilave ederek 20 dakika pişirin. Bununla beraber yaptığınız bir işlem ise bir gün öncesinde ıslattığınız buğdayı bir miktar suyla lapa oluncaya kadar haşlayın. Lapa olan ve iyice pişen buğdayın içerisine rende peynir ve sanayağını ilave ederek durmadan karıştırın, karıştırarak sakızimsi bir yapıya sahip olmasına dikkat edin. Bu arada bir tavaya bir miktar yağ ilave ederek orta ateşte kuzuları isteğe bağlı olarak pişirmeye başlayın. Ana yemek tabağı içerisine hazırladığınız keşkeği koyarak yanına pişmiş olan kuzularınızı dilimler halinde yatırarak yanına yine pişmiş olan karamelize edilmiş soğanları ve taze kekikle servis edin.süslemek için nar kullanabilirsiniz.

