



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK ÜZERİNDE KUZU

2 su bardağı buğday
2 soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı etsuyu
Tuz
Karabiber
Kavurması için:
350 gr. kuzu kuşbaşı
5 sivri biber
3 domates
1 soğan
Taze kekik
Sıvıyağ, tuz, değirmen karabiber

Buğdayı sıcak su ile ıslatın. Derin bir tencereye koyup sıcak su ile haşlayın. Soğanları ince bir şekilde doğrayıp sıvıyağ ve tereyağ koyduğumuz tencerede kavurun. Haşlanmış buğdayları soğanlara ekleyip karıştırın. Et suyu ve biraz da normal su koyun. Tuz ve karabiberini ekleyin. Sürekli karıştırarak lapa bir kıvamda pişirin. Kavurması için, kuzu kuşbaşını sıvıyağ koyduğumuz bir tencerede kavurun. Sivri biber, soğan ve domatesi doğrayıp ete ekleyerek kavurmaya devam edin. Tuz, değirmen karabiber koyun. Pişen keşkeği servis tabağına alın. Üzerine sotelenmiş kuzu etini koyun. Biberiye ile süsleyip servis edin.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 29.10.2014