



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ GARNİTÜRLÜ KUZU

1 kilo kestane
Yarım kilo kuşbaşı kuzu eti
2 adet soğan
2 yemek kaşığı domates ve biber salçası
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Karabiber
Tarçın
Yenibahar
Tuz
Garnitürü için:
2 adet patetes
2 adet havuç
2 yemek kaşığı sıvıyağ
2 kahve fincanı süt
1 çay kaşığı kimyon
Tuz
2 tatlı kaşığı sıvı yağ

Kestanelerin üzerini çizip kebab olarak pişirin ve soyun soğan ve sarımsağı ince ince kıyın eti tencereye alın ve suyunu salıp çekinceye kadar kavurun sıvı yağ ile soğan ve sarımsağı kavurmaya edin, domates ve biber salçasını ekleyin kavrulunca üzerine geçecek kadar sıcak su ekleyip pişirmeye devam edin, etler yumaşayınca kestaneleri ekleyin, karabiber, yenibahar, tarçın ve tuz ekleyip 15 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alın, patetes ve havucu haşlayın soyup rendeleyin, ayrı ayrı tencerelere alın, birer fincan süt ve sıvıyağ ile kimyon tuz ekleyip karıştırın, servis tabağının etrafına havuç ve patetes garnitürünü, ortasına kesteneli eti koyarak servise sunulur.