



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## 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 patates  
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, patates ve havucu haşlayın soyup rendeleyin, ayrı ayrı tencerelere alın, birer fincan süt ve sıvıyağ ile kimyon tuz ekleyip karıştırın, servis tabağının etrafına havuç ve patates garnitürünü, ortasına kesteneli eti koyarak servise sunulur.