



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ KUZU ETİ

MALZEMESİ: 8 kişilik

3 elma (kabukları soyulup çekirdekleri ayıklanmış ve ufak doğranmış)

3 büyük soğan (piyaz doğranmış)

1+1/2 bardak garam masala

1+1/2 tatlı kaşığı köri

2 kg. kemiksiz kuzu butu küçük kuşbaşı doğranmış

2 bardak domates suyu

1 bardak kuru üzüm

Tuz

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Tadı için limon suyu

HAZIRLANIŞI:

Bir tencerede elma ve soğanı yağda orta ateşte karıştırarak, elmalar yumuşayınca kadar pişirin. Garam masala ve köri tozunu karışıma ekleyip, karıştırarak 5 dakika daha pişirin. Eti, domates suyunu, kuru üzüm, biraz su, tuz ve biberi ilave edip, yaklaşık 1 saat 30 dakika -2 saat pişirin. Limon suyunu ekleyin ve tencereden önceden ısıtılmış servis tabağına geçirin.