



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY USULÜ KUZU

750 gr. kuzu eti

2 kaşık yağ

Tuz, biber

1 tatlı kaşığı toz hardal

2 kaşık ekmek içi (ufalanmış)

Garnitürü:

1/2 kg. kuru fasulye

3 kaşık yağ

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 adet ince kıyılmış soğan

1/2 diş ince kıyılmış sarımsak

1 çay bardağı kıyılmış havuç, kereviz, lahana karışımı

Bir tencereye 2 kaşık yağ koyun. Kuzu but veya kolunu sarımsakla ovarak tuzlayın, biberleyin. Tencereye yerleştirerek zaman zaman yağından üzerine dökmek suretiyle 45 dakika fırında kızartın. Fırından çıkardıktan sonra su ile eritilmiş toz hardalı etin üzerine sürün. Ufalanmış ekmek içini üzerine serperek 15 dakika daha fırında pişirin. Kemiklerini çıkarın, keserek servis tabağına koyun. Akşamdan ıslatılmış kuru fasulyeyi kaynatın, suyunu süziin, bir tencereye 3 kaşık yağ koyun, önce soğan, sarımsak sonra doğranmış sebzeleri kavurun. Salça ilave edin. Bir dakika sonra da fasulyeleri içine atın. Su koyarak 3 saat pişirin. Bu garnitürü servis tabağının etrafına koyarak servis yapın.