



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU BUĞULAMA

900 gram kuzu eti
5 çorba kaşığı tereyağı
1 orta boy havuç
5 adet dolmalık biber
3 orta boy patates
2 orta boy patlıcan
3 orta boy soğan
Çeyrek kahve fincanı çiğ krema
Tuz
Karabiber

Kol tarafından kemikli, iki parmak eninde, uzun doğranmış kuzu eti ve ince kıyılmış soğan, tereyağı ile 10 dakika kavrulur. Soğanlar diriliğini kaybedince 1,5 su bardağı su ilave edilir ve 40 dakika pişirilir. Tencere ateşten alınır. Etler çıkarılır ve suyu süzgeçle bir kaba süzülür. Temiz bir tencereye pişmiş etler, üzerleri incecik soyulmuş, yarım parmak inceliğinde uzun kesilmiş patlıcanlar, kibrit şeklinde kesilmiş dolmalık biberler, piyaz soğanı gibi doğranmış 2 soğan, yarım parmak kalınlığında halka halka kesilmiş havuçlar, soyulmuş ve dörde bölünmüş patatesler, soyulup küçük doğranmış domatesler, tuz, karabiber ve krema ile süzölmüş et suyu ilave edilerek etler iyice pişinceye kadar orta ateşte 30-35 dakika bırakılır ve servis yapılır.