



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU DÜĞÜN KIZARTMASI

1 kilo kuzu eti
5 çorba kaşığı sade yağ veya margarin
2 büyük baş soğan
1 bardak su
2 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

Eti kemikli olarak satın almışsak, kemiği ile beraber 5 parçaya kesilir. Yıkanır, süzülür. Yağ, ateşte kızdırılır. Kesilen etler, kızgın yağa atılır. 5 dakika kavrulduktan sonra, bir tencereye alınır. Aynı yağda soğan, pembeleşinceye kadar kavrulur. Su, karabiber, tuz konulup 5 dakika kaynatılır. Süzgeçten geçirilerek tenceredeki etin üzerine süzdürülür. Orta ateşte 45 dakika pişirilir. Etin yanına, kızarmış patates konularak servis yapılır.