



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ ARAPSAÇI (İZMİR)

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1/2 kg arapsaçı
200 gr kuzu eti
1 baş soğan
1 Yemek kaşığı un
1 limon suyu
Bir tutam tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Arapsaçlarını doğrayıp sirkeli suda 1/2 saat kadar bekletip yıkayın. Düdüklü tencerede doğranmış soğanı pembeleştirip etleri içine atın. Biraz kavurunca arapsaçlarını ilave edip tuzunu ve yeterli miktarda suyunu koyup düdüklünün ağzını kapatıp 1/2 saat pişirin. Soğuduktan sonra kapağını açıp limon suyu, un ve yemeğin suyunu karıştırıp tencereye döküp 10 dk kadar ekşisini karıştırın. Servise hazırdır.

