



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ ARAPSAÇI (MANİSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

500 gr arapsaçı
500 gr kuşbaşı kuzu eti
2 baş soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Küçük küp küp doğranmış soğanlar zeytinyağda hafif kavrulur, içine kuzu eti eklenip kavurma işlemine devam edilir. Orta ateşte 8-10 dakika kavrulan et ve soğanın üzerine iri parçalar halinde bölünmüş arapsaçı eklenip karıştırılır. 2 su bardağı kaynar su eklenerek kısık ateşte 35-40 dakika pişirilen arapsaçına karabiber veya kırmızı pul biber serpilebilir. Sıcak servis yapılır.

