



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ ARAPSAÇI

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg arapsaçı (rezene)
500 gram kuşbaşı kuzu eti
8 adet taze soğan
2 yemek kaşığı un
½ su bardağı zeytinyağı
1 adet limon
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı su

Arapsaçları ayıklanıp büyük bir kabın içindeki suda 1 saat bekletilir.

Arapsaçları sapları ile doğranır (Kalın olan saplar doğranmaz.).

Taze soğanlar ayıklanır yıkanır, doğranır.

Kuzu etleri zeytinyağında biraz çevrilip suyunu çekmesi beklenir.

Kıyılmış soğanlar ve arapsaçları etlerin üzerine konur; 1 su bardağı su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir (Suyunu çekerse yeniden su eklenir.)

2 yemek kaşığı un, limon suyu ile karıştırılarak yemeğin suyundan da alınarak karıştırılır.

Bu karışım tencerenin içerisindeki yemeğe yavaş yavaş ilave edilir.

İki taşım kaynatılır. Sıcak olarak servis yapılır.

