



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ GENDER

Nedim Atilla

MALZEMELER:

1 kg genger (deve dikenli)
Yarım kg kemiksiz kuzu kuşbaşı et
500 gram yoğurt
1 baş soğan
1 adet domates
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım limon
1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Gengerlerin dikenli yapraklarını alıp saplarının üzerlerini sıyırarak temizleyin. Bir parmak uzunluğunda kesip kararmaması için limonlu suda bekletin. Küp küp doğradığınız soğanı, zeytinyağı ve tereyağı karışımında pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine kuşbaşı doğranmış etleri koyup suyunu biraz çekinceye kadar kavurmaya devam edin. Küçük doğranmış domates, tuz ve salçayı da ekleyip karıştırın. Gengerleri de ekledikten sonra kısık ateşte 1 saat kadar pişirin. Üzerine yoğurt dökerek sıcak servis yapın.

Not: İstenirse düdüklü tencerede 15 dakika pişirilebilir.