



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ İSPANAK KÖKÜ

Elif Korkmazel

2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
150 gr. kuşbaşı kuzu eti
1.5 su bardağı sıcak su
1 kg. ıspanağın kökü
1 adet yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı un

Yemeklik doğranmış soğan ve etleri, etler suyunu çekip bırakana kadar tereyağında kavurun ve üzerine 1.5 su bardağı sıcak su ekleyin. Etler iyice pişince tencerenin ortasına toplayın ve etrafına ıspanak köklerini dizin. Karabiber ve tuzunu ekleyip 15 dakika orta ateşte pişirin. Yumurta sarısı, un ve limon suyunu çırpıp yemeğin üzerine gezdirin. Beş dakika daha pişirip servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 16.02.2015