



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUZU ETLİ PİRİNÇ ÇORBASI

- 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 2 kuzu kolu (yaklaşık 1 kg; bütün yağları temizlenmiş)
- 750 g soğan (iri doğranmış)
- 500 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra, iri doğranmış)
- 3 su bardağı tuzsuz tavuk (ya da et) suyu
- 1 havuç (kazınıp, yaklaşık 5 mm kalınlığında dilimlenmiş)
- 8 diş sarımsak (kıyılmış)
- 1 kereviz sapı (doğranmış)
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı biberiye
- 180 g pirinç

Ayçiçek yağın bir tavaya koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca kuzu kollarını koyup, sıksıkaltüst ederek, her yanları kahverengileşinceye kadar (yaklaşık 15 dakika) kızartın. Sonra kuzu kollarını büyük bir tencereye aktarın, bir kenara bırakın.

Tavanın altını kısıp, soğanları koyun ve orta ateşte sık sık karıştırarak, renkleri hafifçe esmerleşinceye kadar (10-15 dakika) pişirin.

Tavayı ateşten alıp, delikli spatulayla soğanları kuzu kollarının bulunduğu tencereye aktarın. Tavayı yeniden ateşe oturtup, tahta bir kaşıkla, tavanın dibine yapışmış artıkları kazıyarak, erimeleri için iyice karıştırın.

Domatesleri ekleyip, suyunu yarı yarıya çekinceye kadar (yaklaşık 5 dakika) kaynatın. Tavayı ateşten alıp, domatesli karışımı kuzu kollarının bulunduğu tencereye aktarın. Sonra tavuk suyu (ya da et suyu), yaklaşık 10 su bardağı su, havuçlar, sarımsak, kereviz sapları ve karabiberi ekleyerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve bir taşım kaynatın (yüzeyde biriken köpükleri kaşıkla alıp atın). Kaynayınca tuzu ve biberiyeyi ekleyip, ateşi kısarak, kuzu kollarını iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 1,5-2 saat) pişirin.

Bu arada bir başka tencereye 1 su bardağı su koyup, pirinci ekleyerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, pirinci bütün suyunu çekene kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Öbür tencereyi ateşten alıp, kuzu kollarını büyük bir tabağa (ya da bir tepsiye) çıkarın. Elle tutulacak kadar soğuduklarında, etleri kemiklerden ayırıp (kemikleri atın), küçük parçalara doğrayın. Et parçalarını yeniden tencereye koyup, öbür tencereye haşlanmış pirinci ekleyin ve tencereyi kısık ateşe oturtarak, pirinçleri iyice yumuşayınca kadar pişirin. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı büyük bir çorba kâsesine aktararak, servis yapın.