



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUZU KARSKİ

Mehmet Yalçınkaya

Marinasyon için yoğurt, biber salçası, kimyon, yenibahar, biberiye ve tuzu derin bir kasede güzelce harmanlayın. Etin sinirini ve yağını temizleyip marinasyonda en az 40 dakika dinlendirin.

Patlıcan beğendi için patlıcan, kırmızı kapy biber, yeşil biber ve chili biberini közleyin.

Bir kaseye sıcakken alıp güzelce streçledikten sonra 15 dakika terlemesini bekleyin.

Bir tencerede orta ateşte tereyağını eritin.

Eriyen tereyağına 2 yemek kaşığı un ekleyin ve kokusu gidene kadar kavurun.

Sütü çırparak yavaşça topaklanmayacak şekilde ekleyin.

Topraksı tat için muskat rendeleyin.

Kıvam aldıktan sonra közlediğiniz sebzeleri kabuklarından soyup fine brunoise doğrayıp beğendiye ekleyin.

5 dakika orta ateşte pişirdikten sonra ocaktan alıp rendelenmiş parmesan tuz ve karabiberi ekleyin.

Kuru mürdüm erik sos için bir tencerede zeytinyağında küp doğranmış soğanları soteleyiniz.

Yumuşayan soğanlara nar ekşisi, sumak, kuru mürdüm eriği, limon ve chili biberi ve sebze suyu ekleyip 25 dakika kaynatın.

Ardından ince süzgeç yardımıyla sosu süzün ve kısık ateşte kıvam alana kadar çekirin.

Kuru mantar için ince dilimlenmiş kestane mantarlarını tuz, karabiber ve zeytinyağı ile harmanlayıp iki fırın tepsisi arasına yağlı kağıdın üstüne dizin.

100 derece fırında dakika kurutun.

Servis için patlıcan püresini taban olarak kullanın.

Üzerine kuzu sırtı yerleştirin.

Daha sonra erik püresi, kuru mantarlar ve son olarak köpüklü tereyağı ile servis edin.

