



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAVURMALI ENGİNDAR

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

6 enginar,
750 gram yağlı kuzu eti,
1 çay kaşığı tuz,
1 kahve kaşığı karabiber,
1 demet dereotu,
1 bardak et suyu.

Yapımı: Enginarları güzelce temizleyip limonla ovduktan sonra dörde bölüp tuzlu ve limonlu suya atmalı. Diğer taraftan bir tencerede kuşbaşı doğranmış kuzu etini güzelce ve suyunu tamamen çekinceye kadar kavurmalı. Et kavrulunca enginarları büyükçe bir bardak (250 gramlık) et suyuyla birlikte bu kavurmaya katmalı. Bir çay kaşığı tuzla bir kahve kaşığı karabiberi de serpererek iyice karıştırdıktan sonra orta ısıdaki bir ateşte pişirmeli. Yemek suyunu çektiği halde enginarlar pişmemişse biraz kaynar su katarak bir süre daha kaynatmalı. Tencereyi ateşten indirirken temizce yıkanmış ve kıyılmış bir demet dereotunu serpererek sıcak sıcak servis yapmalı.