



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KIZARTMA

Tuğrul Şavkay

1 kg. yağlı kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)
Tuz
100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)
3 adet kuru amavutbiberi (doğranmış)
300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)

Etleri bir kaba koyun. Soğanların yarısını ve tuzu da katıp, bu terbiyenin etlerle kaynaşması için elinizle biraz karıştırın.

Tereyağının yarısını bir tavada eritin. Yağ kızınca soğanlı etleri tavaya koyup iyice kızartın. Kızaran etleri tavadan alıp, bir tencereye yerleştirin. Tavaya kalan yağı koyup, soğanın öteki yarısını ve biberi birlikte kavurun.

Soğanlar kızarmaya başlayınca ateşten alıp yağıyla tenceredeki etlerin üzerine boşaltın. Domatesleri ve tuzu da ekleyip tencereyi ateşe oturtun.

Bir taşım kaynattıktan sonra kısık ateşte 45 dakika suyunu çekinceye kadar pişirin. Ateşten alıp, sahanlara aktararak servis yapın.