



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU KOLLU ISLATMA (DÜDÜKLÜ)

2 yemek kaşığı margarin  
500 gr kuzu kol ıslatma  
3 adet kuru yufka  
1 yemek kaşığı domates salçası  
8 diş sarımsak  
1 fiske tuz  
1 fiske karabiber

Etler düdüklü tencereye alınır üzerine tuz ve karabiber eklenip kapağı tam kapatılmadan suyunu salana kadar biraz pişirilir. Sarımsakların kabukları soyulur. Suyunu salan ve rengi dönene etlere küçük küçük doğranmış sarımsak ve domates salçası konur ve etlerin üzerine çıkacak kadar sıcak su ve arzuya göre tuz ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılarak haşlanır. Kuru yufkalar fırına verilerek ısıtılır ve gevrekleştirilir. Yeteri kadar fırında tutulan yufkalar çıkarılır ve ısıya dayanıklı bir tepsiye büyük parçalar halinde yerleştirilir. Düdüklüde pişirilen etin suyu yufkaların üzerine dökülür. 2 yemek kaşığı margarin eritilip yufkaların üzerinde gezdirilir. Kuzu kol etleri ile süslenir. Kuzu kollu ıslatma servise hazırdır.