



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KOLU

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

2 kuzu kolu (1+1/2 kilo),

1/2 kilo yeşil mercimek

50 gram kıyılmış jambon,

30 gram margarin yağı,

1 çorba kaşığı domates salçası,

küçük 1 baş soğan,

3 çorba kaşığı zeytinyağı,

yeteri kadar et suyu,

tuz ve karabiber.

Yapımı:

Kuzu kollarının uçlarını ve sinirli yerlerini kesip attıktan sonra yayvan bir tencereye oturtmalı. Üstünü örtünceye kadar soğuk su döküp kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Su ısındıkça birikecek köpükleri bir kevgirle alıp atmalı. Su kaynamaya başlayınca ateşin ısısını iyice azaltmalı ve eti iyice pişinceye kadar ateşte tutmalı. Kuzu kolları pişerken mercimeğin pişirilmesine geçmeli. Soğanı rendelemeli ve makineden geçirilerek kıyılmış jambonla birlikte bir güvece koymalı. Margarin yağıyla zeytinyağını da katarak güveci ateşe oturtmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırılacak soğanlar pembeleşince bir gece önceden suda ıslatılmış mercimekleri süzerek bu kaba atmalı. Mercimeklerin üstünü örtecek kadar da et suyu döktükten sonra bunu orta ısıya ateşte pişmeye bırakmalı. Mercimekler onbeş dakika kaynadıktan sonra bir kaşık et suyunda eritilmiş domates salçasını katmalı. Et pişince bunu tencereden çıkarıp kayık biçiminde bir servis tabağına dilimleyerek oturtmalı. Bunun üstüne de pişen mercimeği boşaltmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.