



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KOTLET PANESİ

Kuzu külbastısının Fransız tarzıdır.

Mutfağınıza hazır getirilen veya bizzat gözünüz önünde kasaptan tedarik edilen kuzu pirzolarına isteğinize göre, tuzunu, biberini ve baharatını da ektikten sonra, mümkünse yarım saat ve daha fazla, kendi haline bırakmalıdır. Sonra, bir iki peksimedi havanda, toz haine getirerek kotletlerin üzerlerine serpmelidir. Her parça eti ayrıca bir kapta çalkalanmış yumurta sarılarına bulayınız. Ve tekrar peksimet tozuna batırınız. Tavada, kızgın yağda kızartınız. Sahana alırken, lezzet ve kokusu için, fındık büyüklüğünde nefis tereyağı koyunuz.

Not: Bu yemekte, hardal şarttır ve beraberinde kırmızı, kıvırcık lahana veya turp salatası pek âlâ gider.