



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU KÜLBASTI

Yarım kilo kuzu külbastı (küp küp kesilmiş)

1 tatlı kaşığı salça

1 adet soğan

Tuz

Karabiber

Pulbiber

Yarım su bardağı sıcak su

Tereyağı

Sosu için:

Yoğurt

Sarımsak

4 dilim ekmek

Soğanımızı jülyen kesip biraz tereyağında 3-4 dk. soteleyelim.

Ardından etlerimizi ilave edip onları da yağda kahverengileştirelim. Sonra baharatlarımızı isteğe göre ekleyip suyumuzu, salçamızı katıp etlerimizi pişmeye bırakalım.

Etler pişerken bir yerde yoğurt ve sarımsak karışımı hazırlayalım. İçerisine dereotu da ilave edebilirsiniz.

Etlerimizin suyu biterse gene arada sıcak su ilavesi olabilir .Etlerimiz yumuşayınca altını ocağın altını kapatalım.

Ekmeklerimizi minik küpler halinde keselim. Yayvan bir tavada yağ ile kızartalım.

Tabağımıza önce yoğurtlu karışımımızı sonra etlerimizi en sonda ekmeklerimi koyalım.

Eğer etlerin salçalı suyu var sa onu da hepsinin üstüne gezdirelim.

Yanında güzel bir salata ile sıcak olarak servis yapalım.