



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KÜLBASTI

500 gr kuzu külbastı eti

Az miktarda sıvıyağ

1 çay kaşığı karabiber

Etlerin üzerine sıvı yağı, baharatları ve tuzunu ekleyerek karıştırdıktan sonra yarım saat kadar buzdolabında dinlendirin. Pişirmeden 10 dk. önce etleri buzdolabından çıkarın. Etler kendisinden yağlı olduğu için ve yine yağla beklettiğimiz için tavayı çok az yağlayın. Varsa döküm tava kesinlikle daha iyi sonuç verecektir. Etleri önceden ısıttığınız tavada arkalı önlü kurutmadan pişiriniz.
