



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KUZU KÜLBASTISI

Tuğrul Şavkay

100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)  
200 gr. soğan (ince kıyılmış) (2 orta boy)  
1 kg. kuzu eti (dilimlenip, dövülerek inceltilmiş)  
250 ml. su (1 su bardağı)  
Tuz

Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun. Ederi sahana dizip, tavadaki soğanları yağıyla birlikte sahana boşaltın. Üzerine suyu ekleyin. Sahanı ateşe oturtup bir taşım kaynatın. Ateşi kısarak, külbastıları 15 dakika pişirin. Tuzunu ayarlayıp, etleri ateşten alın ve sıcak olarak servis yapın.

Not: Dana eti külbastısı da aynı şekilde hazırladı.

---