



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU OMZU

800 gr kemikli kuzu omzu
bir tutam siyah çay
40 gr kuru üzüm
40 gr soyulmuř badem
1 soğan
1/2 çay kaşığı zencefil tozu
1/2 çay kaşığı toz tarçın
1/2 çay kaşığı safran tozu
1 bardak su
1 orba kaşığı sızma zeytinyağı
tuz
biber

Soğanları ince dilim halide doğrayın, zeytinyağında kavurun. zerine 1 bardak su koyun ve bütün baharatları, kemikli iri parçalanmış kuzu etini, ayı ve tuzu ekleyerek pişirin, sonlara doğru kuru zm ekleyin ve pişirmeye devam edin. Bu arada bademleri ayrı bir kapta yağsız kavurun. Uygun büyüklükte bir servis kabı alın, eti kaba dizin, üzerine kendi sosunu dökün ve kavrulmuş bademleri serpiştirin. Sıcak olarak servis yapın.