



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU PAY ALZASYEN

200 gram un ile yapılmış hamur
350 gram pişmiş kuzu eti
biraz süt
kereviz çorbası

Hamuru hazırlayın, iki eşit parçaya bölün. Parçalardan birini ateşe dayanıklı cam bir kaba yayın. İçine küçük parçalara bölünmüş kuzu etini ve çorbanın bir kısmını koyun. Hamurun ikinci parçası ile bunların üstünü örtün, kenarlarını elinizle sıkıştırın. Üzerine fırça ile süt sürün. Orta ısıda bir fırında pişirin. Çorbanın geri kalanı ile servis yapın.