



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU SAHAN KÜLBASTISI

Kasabınızdan iki kişilik pirzolalık kestirip tam tertip baharatiyle hazırlattırılır. Eve dönünce, hazır parçalar çatalla bir sahan içine dizilir ve aralarına ceviz büyüklüğünde tereyağı da konulur. Et suyu varsa bir kaşık da katılır. Kuzu parçalarının iki tarafı istenildiği gibi kızartıldıktan sonra, kapağı örtünüz, ve kızgın küde sıcaklığını muhafaza ve yumuşaklığı için bırakınız.

Not: Kuzu sahan külbastısı, kestane püresiyle yenilir, iki kişiden fazla sofralar için kuzu tepsi külbastıları yapılır.