



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU SAHAN KÜLBASTISI

1 çorba kaşığı tepeleme yağ
12 adet kuzu külbastısı
1 adet ince kıyılmış soğan
2 adet sivribiber
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı su
1/2 tatlı kaşığı kekik

Etini kemiksiz olarak, her biri 50'şer gram gelecek şekilde but veya böbrek yatağından, yağsız olarak hazırlayıp, pürzola demiriyle döverek 2 mm. kalınlığında inceltiniz.

Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Tavanın alacağı kadar pürzölâyı sırayla dizip, 2'şer dakika alt ve üstünü kızartıp sahana yerleştiriniz.

Hemen soğanı ilâve edip 1 dakika kavurarak hazırladığınız domatesini, sivribiberini ve tuzunu ekleyerek 2 dakika karıştırarak kavurunuz ve suyunu ilâve ediniz.

Kaynatarak sahanda bulunan külbastıların üstüne ilâve ediniz.

Kekiği üzerine serpererek kapağını kapayınız ve ağır ateşte 30 dakika pişirip servis yapınız.
