



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU SOTE

3 orba kaşığı rafine yağ
1 kg kuzu kolu (kemikleri ve yağları ayıklanıp, 1 cm boyutlarında kuşbaşı doğranmış)
1 orba kaşığı kereviz rendesi
1 soğan (ince doğranmış)
1 su bardađı et suyu
1 orba kaşığı mısır nişastası (2 çorba kaşığı suda eritilmiş)
2 orba kaşığı domates salçası
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
125 gr mantar (temizlenip ince dilimlenmiş)

2 orba kaşığı rafine yağı büyük bir güveçte kızdırıp etleri koyunuz. Sık sık karıştırarak 10-12 dakika, etlerin her yanı nar gibi olana kadar kızartınız. Delikli kepçeyle etleri bir tabağa çıkarıp, bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayınız.

Ateşi kısıp, kalan 1 çorba kaşığı rafine yağı güvee koyunuz. Kereviz ve soğanları ekleyip 5-6 dakika, soğanlar yumuşak ve saydam olana kadar kavurunuz. Önce et suyunu sonra mısır nişastasını ekleyip, sürekli karıştırarak kaynatınız. Etleri yeniden güvee koyup domates salçası, tuz, biber, limon kabuğu rendesi ve mantarları ekleyiniz. Güvecin kapağını kapatıp eti 15 dakika pişiriniz. (Etinizi iyi pişmiş severseniz, bu son pişirme süresini 10 dakika daha uzun tutunuz.)

Güveci ateşten alıp, yemeğinizi güvecinde servis ediniz.