



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU SULTAN

MALZEMELER

- 1 adet kuzu kol
- 3-4 parça kuzu eti
- 2 ay kaşığı kekik
- 2 ay kaşığı tuz
- Milföy hamuru
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 2 adet domates
- 1 su bardađı et suyu

YAPILIŐI

Kuzu kolunu kemiklerinden ayırın. İyice açıp döverek genişletin. İçine kemiksiz, parça kuzu etlerini, tuz ve kekiği koyup rulo yapın. Milföy hamurunu ruloyu kaplayacak büyüklükte açıp hazırladığınız ruloyu sarın.

Orta ısılı fırına verip pişirin.

Rendelenmiř domatesleri eritilmiş tereyağında kavurun. 1 kaşık un ilave edip bir kaç kez karıştırın. Et suyunu ve defne yapraklarını ilave edip 1-2 taşım kaynatın. Kızarmış hamurlu eti fırından alıp dilimleyin. Üzerine hazırladığınız sosu gezdirip patates püresi eşliğinde servis yapın.
