



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU TAVA

1,2 kg kuzu eti, gerdan veya antrikot (3-4 cm büyüklüğünde küp küp doğranmış)
1/2 fincan zeytinyağı
1 çorba kaşığı kekik
1/4 fincan limon suyu
3/4 fincan sıcak su
1 acı kırmızıbiber
Tuz
Karabiber

Kapaklı, yapışmaz tavaya koyduğumuz kızgın zeytinyağında önce kuzu etini iyice kızarıncaya kadar 4-5', sonra da acı biberi ekleyip 1' daha kavuruyoruz.

Ateşi kısıyor, arkasından da su, tuz ve karabiber ekleyip tavanın kapağını kapatıyoruz.

İyice yumuşayana kadar karıştırarak eti kısık ateşte, 30-40' pişiriyoruz. Tavada sadece etin yağı kaldığında kapağını açıp et iyice kızarana kadar yüksek ateşte 2-3' daha kızartıyoruz.

Kekiği ekledikten sonra limon suyunu koyuyor ve ilk taşıma kadar 1' daha pişiriyoruz. Domuz eti, yağın alması için bol limon ile tüketilmelidir.
