



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU VARYASYONU

Malzeme:

- 12 adet kuzu pirzola
- 4 adet kabak çiçeği
- 2 adet havuç
- 8-10 adet kültür mantarı
- 5-6 adet taze patates
- 1 tatlı kaşığı tahin
- Birkaç dal taze kekik
- 8-10 adet arpacık soğan
- 1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Un
- 1 çorba kaşığı soda
- Tuz, karabiber
- 4 diş sarımsak
- 1 adet soğan
- 2 çorba kaşığı süt
- 100 ml Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Kuzu yanakların tuz ve karabiberle tatlandırın. Tavada her iki tarafını hafifçe kızarttıktan sonra derin bir tencereye alın. Zeytinyağı ilave edin. Arada bir etin yönünü değiştirerek çok kısık ateşte 8 saat pişirin. Piştikten sonra buzlu suyun içine atın. Servis yaparken aynı suda ısıtın. Uykuluk için uykuluğu orta boy bir tencereye alın. Doğranmış kuru soğan, sarımsaklar ve üzerini örtecek şekilde su ekleyin. İyice haşlayıp ocaktan alın. Süzüp çukur bir kasede malzemeyi ezin. Elde ettiğiniz karışımı kabak çiçeklerinin içine yerleştirin. Her birini un, nişasta, soda, tuz ve karabiberli karışıma bulayıp sızma zeytinyağında kızartın. Kuzu pirzolayı süt ve zeytinyağında yarım saat marine ettikten sonra ızgarada kızartın. Haşlanmış bakla içlerinin kabuklarını temizleyip 1 çorba kaşığı zeytinyağında soteleyin. Kültür mantarı, patates, arpacık soğanını ayrı ayrı haşlayın. Daha sonra hepsini zeytinyağında soteleyin. Kuzu demi glas sosa tahin karıştırıp ısıtın. Hazırladığınız kuzu çeşitlerini servis tabaklarına yerleştirin. Sebzeler ve sos ile sıcak servis yapın.