



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUZULU MAKARNA

Kullanılacak malzeme (6 kiři için) :

1 kilo tuzu eti kürek tarafından,  
400 gram yassı makarna,  
50 gram tereyađı,  
1 baş soğan,  
250 gram yođurt,  
1 çorba kaşığı has un,  
1/2 kilo olgun domates,  
1 tatlı kaşığı kimyon, zencefil, yenibahar, tarçın, dövölmüş kişniş, dövölmüş ardıç meyvesi karışımı,  
2 çorba kaşığı zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Kuzu etini kuşbaşı iriliğinde parçalara doğrayıp unlamalı. İçinde 50 gram tereyağıyla iki kaşık zeytinyağı bulunan tavaya rendelenmiş soğanı koyup bunları pembeleşinceye kadar kavurmalı. Soğanlar pembeleşince una bulanmış kuzu eti parçalarını atmalı ve bunları da nar gibi oluncaya kadar kızartmak Etlar kızarıncaya tuzla karabiberi ve kurriyi serpmeli, kabuğu soyulduktan sonra küçük parçalara doğranmış domatesi katmalı. Kabın ağzını örtmeli ve içindekileri çok hafif bir ateşte bir saat kadar pişirmeli. Kabı ateşten indirmek üzereyken yoğurdu dökmeli ve çabuk çabuk karıştırarak bunu kaptakilere yedirmeli ve tavayı ateşten indirmeli. Bu işler yapılırken yassı makarnayı tuzlu suda haşlamalı. Yassı makarnayı süzüp servis tabağına boşaltınca hemen üstüne etle salçasını gezdirerek dökmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı. Bazı kimseler eti makarnanın üstüne yerleştirdikten sonra salçasını ince delikli bir süzgeçten veya tülbentten geçirip tekrar kaynatmakta ve ondan sonra makarnanın üstüne döküp servis yapmalı.