



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KUZU ETİ

1 bütün kuzu budu
1 imon,
tuz, karabiber,
defne yaprağı,
kaşık sadeyağ.

Butu güzelce yıkayınız. Suları aka aka bir tencere içine koyunuz. Etin her tarafını tuz ve karabiberle güzelce ovunuz. Üstüne ortasından kestiğiniz limonu da sürünüz. Birkaç defne yaprağını da etin muhtelif kısımlarına yapıştırdıktan sonra, tencereyi kandil gibi yanan çok hafif ateşe oturtunuz. Limonu tencerenin dibinde bırakınız. (Başka hiç su konmayacaktır) Et 3 - 3,5 saat sonra yenecek hale gelmiş olur.
