



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARİNELİ KUZU

600 gram kuşbaşı kuzu eti
1 adet kırmızı soğan
2 çorba kaşığı hardal, zencefil, kişniş
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı zeytinyağı
3 diş sarımsak, maydanoz

Etleri derin bir kabin içine yerleştirip üzerine süt, hardal, soğan suyu, yağ, zencefil ve dövülmüş kişnişi koyup harmanlayın. 2 saat kadar bu sosun içinde marine edin. Daha sonra döküm bir tavada etleri 10 dakika kadar kavurun. Üzerine zeytinyağını ekleyip kavurmaya devam edin. Daha sonra istenilen baharatları içine ekleyip sıcak olarak servis tabağına alın. Yarım ay şeklinde doğranmış soğanı da tavada kızartıp yanına garnitür yapın.
