



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYDANOZLU TAJİN (TUNUS)

<https://www.lezzetsirri.com>

500 gr. kuşbaşı kuzu eti  
1 baş soğan  
3 domates  
1 katı yumurta  
75 gr. taze kaşar peyniri  
4 çorba kaşığı ufalanmış ekmek içi  
1 patates  
3 çorba kaşığı bezelye  
1 demet maydanoz  
3 yumurta  
8 çorba kaşığı sıvıyağ  
karabiber

Kuşbaşı kuzu elini kızdırılmış 4 çorba kaşığı sıvıyağda çevirerek kavurun. Karabiber tuz ekleyin. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın, ete ilave edin. Et pişip, suyunu çekinceye kadar pişirin. Ayrı bir tavada kalan sıvıyağı kızdırın, patatesi soyup küçük küpler halinde keserek kızgın yağda kızartın. Katı yumurtayı ve peyniri de küçük küpler halinde doğrayın. Ufalanmış ekmek içini, patatesi, yumurtayı ve peyniri ete ekleyin. Maydanozları ve soğanı doğrayıp, tavada bir parça su ile yumuşayınca kadar pişirin. Bezelyeleri de tavaya ekleyerek hepsini karıştırıp etin üzerine ilave edin. Yumurtaları çırpın, et karışımını ezmeden karıştırarak çırpılmış yumurtaları içine dökün. Tekrar yavaşça karıştırarak yapışmaz, derin bir fırın kabına veya daha iyisi yapışmaz bir kek kabına dökerek 45 dakika kadar orta derecede kızdırılmış fırında pişirin. Fırından çıkınca bir parça soğumaya bırakın. Kalıptan çıkarıp dilim dilim kesin, limon ve maydanozla süsleyerek servis yapın. Yapışmaz kabınız yoksa, fırın kabınızın dibini yağlayarak içini yağlı kağıtla kaplayın. Tekrar kağıdın üzerini yağlayarak malzemenin üstüne boşaltın.