



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ KUZU

1 adet kuzu kol  
Yarım ay bardağı kuru kayısı  
1/3 su bardağı tatlı badem (1 gün önceden ıslatılmış)  
3 adet soğan  
1,5 çorba kaşığı süzme bal  
Yarım ay bardağı siyah üzüm (çekirdekleri çıkarılmış)  
Yarım ay bardağı kırmızı erik (taze)  
1/4 su bardağı sirke  
Bir tutam kırmızı pul biber  
Bir tutam adaçayı  
Bir orba kaşığı tuz  
Yarım ay bardağı sıvıyağ  
Yeterince su

Eti, kemikli olarak irice parçalara ayırın. Doğradığınız etleri bir fırın tepsisine alarak tuzlayıp biberleyin ve hafifçe yağlayın. Sonrasında 180 derecelik fırında 25 dakika kızartın. Pişen etleri fırın tepsisinden tencereye aktardıktan sonra etlerin üstünü örtecek kadar su ilave edin ve 50 dakika kısık ateşte pişirin. (İlk kaynadığında oluşan köpüğü tencereden alıp atın.) Bu arada eriklerin çekirdeklerini çıkardıktan sonra küçük dilimlere ayırın. Üzümleri ortadan ikiye böldükten sonra kabuklarını soyun. Bademlerin de kabuğunu soyduktan sonra ortadan ikiye ayırın. Yaprak kayısı, elma kurusu ve armut kurusunu 1 saat kadar soğuk suda bekletin. Pişen etleri tencereden aldıktan sonra kalan suyu ateşe koyun. İçine ince kıyılmış çiğ soğanı ilave edip birkaç dakika karıştırarak kaynatın. Sonrasında bademleri, 5-6 dakika sonra da etleri ilave edin. 8-10 dakika bu şekilde pişirdikten sonra armut kurusunu, yaprak kayısıyı, elma kurusunu, eriğı, üzümü, balı, kırmızıbiberi, adaçayını, tuzu ve sirkeyi ekleyin. 15 dakika bütün malzemeyi pişirdikten sonra sıcak servis yapın.