



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KUZU

300 gr kuzu kuşbaşı
100 gr kestane
4 adet kuru kayısı
1 adet mandalina
Bir tutam tarçın
Bir tutam yenibahar
3 çorba kaşığı bulgur
1 adet soğan
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı bal
1/2 su bardağı su
20 gr LUNA (1 tepelime çorba kaşığı)

Kayısları ortadan ikiye ayırıp ılık suda yarım saat bekletin. Soğanı soyup piyazlık doğrayın. Mandalınayı soyun, keskin bir bıçakla zarların arasından dilimleri kesip zor-sız olarak çıkarın. Kuzu etini genişçe bir tavada Luna ile kuvvetli ateşte iyice kavurun. Soğanları da tavaya alıp kavurmaya devam edin. Kestane, suyu süzölmüş kayısı dilimleri, bal, maydanoz, mandalina dilimleri, tarçın, yenibahar, bulgur ve suyu ekleyin. Kaynayınca altını kısın, bulgur pişince servis yapın.

Not: Kayısı mevsimi çabuk geçen, haziran ortasından ağustos başına kadar sofralarımıza konuk olan bir meyvedir. Bu kısa sürede kapıdan maksimum yararlanmak için yemeklerde de kullanılabileceğini unutmayın. Dilim dilim doğranmış kayısı mayhoş ve tatlı lezzetiyle salatalara, pilav ve et yemeklerine özel bir tat katar. Direkt yemekle beraber pişirebileceğiniz gibi, buharda pişireceğiniz kayısıyı biraz tarçınla karıştırıp et yemeklerinin yanında servis yapabilirsiniz. Ayva tatlısı pişirirken tane karanfil eklemek yaygın bir uygulamadır. Karanfile birlikte çubuk tarçın ve küçük bir parça sakız olağanüstü bir lezzet yakalamanızı sağlar. Hem çok lezzetli hem de çok pratik bir börek hazırlamak için yufkayı küçük parçalar halinde parçalayın. Peynir, maydanoz, süt, yumurta ve Luna ile karıştırıp yağlanmış tepside pişirin. Malzeme birbiri ile iyice karışacağı için kat kat döşenen börekten daha lezzetli olacaktır.



© lezzetler.com tarif no:90390 • adı:Meyveli Kuzu • gönderen:NURGÜN • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:54