



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANE SOSLU KUZU DİLİMLERİ

- 1 bütün kuzu sırtı (kemiksiz)
- 500 gram orta yağlı kıyma
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 adet domates
- 3 adet yeşil sivri biber ve çarliston biber
- Sos için:
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 2 su bardağı tavuk suyu veya 2 su bardağı su
- 1 adet tavuk bulyon tablet
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış taze nane veya kuru nane
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Öncelikle kuzu sırtını bir et dövencesiyle döverek, yarım santimetre olacak şekilde inceltin. Tuz ve karabiberle her tarafını iyice ovarak lezzetlendirin.

Bir taraftan derin bir karıştırma kabının içine kıymayı koyarak yeteri kadar tuz ve karabiber ilavesiyle köfte gibi sıkıca yoğurun. Yoğurduğunuz kıymayı, dövdüğünüz etin üzerine iyice yayın. Bir ucundan sararak rulo yapın. Sardığımız eti bir naylon poşete tekrar sarıp, buzdolabında 3-4 saat bekletin.

Beklettiğiniz eti, dikkatle 2 santimetre kalınlığında dilimleyin. Bir şişe, dilimlenmiş eti, domatesi, biberi, tekrar eti, domates, biberi sırasıyla geçirerek yerleştirin. Hazırladığımız şişleri ızgarada önlü arkalı pişirin.

Öncelikle derin bir tencereye toz şekeri koyup, orta ısıda, iyice eriyip, rengi kahverengi oluncaya kadar, ara sıra karıştırarak yakın. Başka bir kasede unu tavuk suyunda ezin. Tenceredeki yanmış şekerin üzerine devamlı karıştırarak aktarın. Sos kaynamaya başlayınca, tuz, karabiber ve naneyi ekleyerek bir kez karıştırın ve ocağın altını kapatın.

Pişen et ve sebzeleri tabaklara sıyırıp, üzerine nane sosunu gezdirip, servise sunun.

