



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU KUZU

500 gr kuzu eti
80 gr İçim Tereyağı
100 gr havuç
1 büyük soğan, doğranmış
200 gr nohut, haşlanmış
Taze nane yaprakları
Birkaç dal taze soğan, ince kıyılmış
2 dal biberiye
1 dal taze kekik
2 diş sarımsak, kabukları soyulmuş
Tuz, taze çekilmiş karabiber
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Biberiye, zeytinyağı, taze kekik, sarımsak ve taze çekilmiş karabiber ile kuzu etlerini bir gece marine edin. 15 gr İçim Tereyağını bir tavada kızdırın. Marine edilmiş etleri tavada çevirin, baharatlar ve sarımsaklarla birlikte fırın kabına alın.

Fırın kabını 180 derece fırında 25 dakika boyunca pişirin. Folyoyu açın ve beş dakika daha pişirdikten sonra eti fırından alın ve dinlenmeye bırakın.

30 gr İçim Tereyağını bir tavaya alıp ısıtın. Soğanları tavaya ekleyip birkaç dakika yüksek ateşte çevirin. Havuçları ilave edip bir tutam tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Nohutları da ekleyip bir dakika daha çevirdikten sonra ocaktan alın.

Servis tabaklarına nane yapraklarını yayıp üzerine nohutlu soteden ilave edin. Kuzu etlerini üzerine dağıtarak dilediğiniz ot ve baharatlarla süsleyin.

