



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI BAHARATLI KUZU

500 gr kuzu kuşbaşı
1 adet kırmızı soğan
1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
1 çay kaşığı kimyon
2 adet patlıcan
1 tatlı kaşığı biberiye
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet domates
1 adet limon suyu
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
Az su
1 adet Knorr Tablet Et Bulyon

Hazırlanışı

1. Yayvan bir tencerede zeytinyağını kızdırıp etlere renk verin.
2. Etler renk alınca içine piyazlık doğranmış kırmızı soğanları ilave edin. Alacalı soyulmuş patlıcanları ekleyip soğanlar kavrulunca içine kimyonu, biberiyeyi, naneyi, fesleğeni, Knorr Tablet Et Bulyon'u, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, limon suyunu, rendelenmiş domatesleri ve suyu ilave edip pişirin.
3. Sıcak olarak servis edin.