



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PÜRELİ KUZU TANDIR

600 gram kemikli kuzu eti  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tane karabiber  
1 şişe soda  
1 çorba kaşığı un  
1 çay bardağı çiğ krema  
Püresi için:  
4 patates  
1,5 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz, karabiber ve tarçın

Eti bir çorba kaşığı tereyağıyla harlı ateşte kızartın. Üzerine tane karabiber ve sodayı ekleyip kısık ateşte bir saat kadar pişirin. Ağızda dağılan bir et olacaktır. Püreyi hazırlamak için haşlanmış patatesleri rendeleyin. Süt, tereyağı, tuz ve karabiber koyup püre olana kadar pişirin. Bir kaşık tereyağında unu kavurun, içine çiğ krema ve bir tutam tarçın ekleyip 3 dakika pişirin, sosunuz hazır. Servis yaparken etin üzerine bu sosu dökün. Püreyle ikram edin.