



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ BİBERLİ KUZU KÜLBASTI

<https://www.elele.com.tr>

1 kg kuzu külbastı
4 diş sarımsak
1 dolmalık sarı biber
1 dolmalık kırmızı biber
Yarım çay bardağı sirke
1 çay bardağı zeytinyağı
50 g tereyağı
1 su bardağı et suyu
1 limon
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Frenk maydanozu

Kuzu külbastıları zeytinyağı ve kimyonla marine ettikten sonra önceden ısıtılmış tavada etlerinizi çok hafif kızartın. Ayrı bir kasede dövülmüş sarımsak, limon suyu, sirke, tuz, tereyağı, et suyu ve pul biberi karıştırıp etlerin üzerine dökün. Ağız kapalı olarak 10 dakika pişirin. Ayrı bir tencerede küp doğradığınız dolmalık biberleri çok az zeytinyağında soteleyip tuz ve karabiberle tatlandırın. Etleri renkli biberler ve Frenk maydanozu ile servis yapın.

