



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REZENELİ KUZU

Yarım kg kuşbaşı kuzu eti
2 adet orta boy soğan
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım kg taze rezene
Yeteri kadar su, tuz
Terbiye için:
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı et suyu
1 adet limon
Servis için:
Kıyılmış taze soğan

Eti tencereye alıp, üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edin ve et yumuşayana dek pişirin. Soğanları piyazlık doğrayıp, zeytinyağında soteleyin. Üzerine eti ilave edip sotelemeye devam edin. Doğranmış rezene ekleyip, tuzunu ayarlayın. Rezene yumuşayana dek pişirin. Terbiye için un, et suyu ve limon suyunu iyice karıştırın. Azar azar yemeğe ilave edip, bir taşım kaynatın. Servis tabaklarına alıp, üzerine kıyılmış soğan serpiştirerek servis yapın.