



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REZENELİ SEBZELİ KUZU

6 parça kuzu eti (tercihen bonfileden; her biri yaklaşık 150 g, bütün yağları alınmış)
850 g patates (kabukları soyulup, ince dilimlenmiş)
8 cl (1/3 su bardağı) süt (tercihen yarım yağlı)
400 g kabak (kazınıp, ince dilimlenmiş)
850 g kök rezene (ayıklanıp, ince dilimlenmiş; ayıklanan parçaların 2 tatlı kaşığı kıyılarak saklanmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı hintceviz rendesi
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
20 g eritilmiş margarin
3 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
limon dilimleri, (süsleme için)
birkaç rezene dalı (süsleme için)

Önce fırınınızı 220 °C'a ısıtın. Patates dilimlerini bir süzgece koyup, akar su altında yıkadıktan sonra, süzdürerek, kâğıt mutfak havlusu arasında kurulayın. Sütün yarısını 1,75 l'lik (7 su bardağı) bir fırın kabına boşaltıp, kabın dibine sırayla patates dilimlerinin 1 /3'ü, kabak dilimlerinin yarısı ve dilimlenmiş rezenelerin yansını, üst üste tabakalar halinde dizin.Üstüne tuzun 1 /3'ü, hintce-vizi rendesinin yarısı ve karabiberlerin yarısını serpin. Kalan patates dilimlerinin yarısı, kalan kabak dilimleri ve kalan dilimlenmiş rezeneleri döşeyip, kalan sütü boşaltarak, kalan tuzun yarısı, kalan hintceviz rendesi ve kalan karabiberin yarısını serpin. En üste kalan patates dilimlerini döşeyip, üstlerine erimiş margarini fırçayla sürün. Kabın üstünü alüminyum folyoyla örtüp, fırına vererek, 30 dakika pişirin. Bu arada, kalan tuz, kalan karabiber ve limon kabuğu rendesini bir kâsede karıştırıp, karışımı etlerin her iki yüzlerine sürün. Sonra etlerin iki uçlarını bitiştirerek yuvarlak bir biçim verip, birer kürdanla tutturarak, biçimlerini korumalarını sağlayın. Ayırmış olduğunuz kıyılmış rezene parçalarını etlerin birleşme çizgisine sokun.

Kabı fırından alıp, alüminyum folyoyu atın. Etleri kaptaki sebze tabakalarının üstüne yan yana dizip, kabı yeniden fırına vererek, etleri üstü açık olarak 20 dakika (çok pişmiş istiyorsanız 30 dakika) pişirin. Kabı fırından alıp, etlerin kürdanlarını çıkararak, her birini ısıtılmış bir düz tabağa yerleştirin. Sebze tabakalarını 6 eşit parçaya kesip, tabaklara bölüştürdükten sonra, limon dilimleri ve rezene dallarıyla süsleyerek, servis yapın.

Not: Bu tarifte istenirse, patates dilimleri yerine yerelması dilimleri kullanılabilir.