



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SADRAZAM USULÜ KUZU KAVURMA

### MALZEMELER

Kavurma için

750 gr kuzu eti

250 gr arpacık soğan

2 adet domates

10 diş sarımsak

3 adet sivri biber

tuz, karabiber, kimyon, kekik, kakule(7gr)

hamur için

1/2 kg milfoylu hamuru

### YAPILIŞI

Etleri tencereye alıp, üzerine tuz serpilir ve etler suyunu çekinceye kadar kapalı olarak pisirilir. Önce orta, sonra kısık ateşte sürekli karıştırılarak etler iyice yumuşayınca kadar kavrulur ve ayrı bir tabağa alınır.

Etlerin piştiği tencereye arpacık soğanları ilave edilip 3-4 dakika kavrulur.

Domatesler soyulup, sivri biberler küçük küçük doğranır ve kavrulmakta olan soğanlara eklenir. Et ve baharatlar ilave edilerek karıştırılır.

Kavrulunca atesten alınır. Priz mis tereyağında kavrulur, havuç temizlenip küp küp doğranır. Havuç, tarçın, kuzu uzumu, mayi etsuyu ve tuzu ekleyip kısık ateşte kapalı olarak pisirilir. Atesten alınıp üzerine kâğıt havlu örtülerek dinlendirilir. Milfoylu hamuru yarım santimden biraz ince acılır.

Hamurun çevresinden ince seritler kesilerek alabildiğince düzgün ve yuvarlak bir şekil elde edilir. Dibi yuvarlak bir tencerenin içine hamur kenarları dışa sarkacak şekilde yerleştirilir. Üzerine bir sıra pilav, değişimli olarak doldurulur. Sarkan hamurlar pilavın üzerine kapatılır. Tencere fırın tepsisine ters çevrilerek üzerine cirpilmis yumurta sürülür. Önceden ısıtılan 180 dereceye ayarlı fırında nar gibi kızarıncaya kadar pisirilir.