



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY USULÜ ŞEHZADE KAFESİ

1 kg kemikli kuzu sırtı
Taze baharatlar (rosemary, kekik)
100 gr ayçiçek yağı
4 diş sarımsak
Garnitür için:
200 gr haşlanmış patates
50 gr fırınlanmış kestane
2 adet ince kıyılmış taze soğan
5 gr tuz ve file badem
5 gr beyaz toz biber
1 adet baby kabak
1 adet baby patlıcan
50 gr pırasa
2 adet cherry domates ve arpacık soğan
2 dal rosemary
Sosu için (Bahar sosu):
1 kg fırınlanmış kuzu kemiği
1 kg doğranmış taze sebze
Baharatlar
100 gr kuru soğan

Kuzu sırtı bir gün önceden sıvıyağ ve taze baharatlarla marine edilir, taç şekline getirilir. Fırında 180 derecede 80 dakika pişirilir. Haşlanmış patates, kestane, taze soğan, tuz ve biberle karıştırılıp armut şekline getirilir. File bademe batırılarak kızartılır. Izgarada pişirilmiş baby sebzeler, sarımsak, arpacık soğan bahar sosuyla servis edilir.