



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI KUŞBAŞI

- 1 kg dana kuşbaşı
- 12 diş sarımsak
- 1 su bardağı rende domates
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Tencereye tereyağı ve kuşbaşı et konur, orta ateşe yerleştirilir. Suyunu bırakana kadar kızartılır. Bütün, soyulmuş sarımsaklar eklenir ve bir kaç dakika çevrilir. Sonra rende domates, tuz, karabiber ve kimyon ilave edilir. Kapak kapatılır. Kısık ateşte yaklaşık 40 dakika pişirilir.
