



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI KUZU BUĞULAMA

1 adet kuzu kol
25 adet arpacık soğan
12 diş sarımsak
1,5 su bardağı su
3 çorba kaşığı margarin
Tuz

Kuzu etini, yumurta büyüklüğünde parçalara ayıralım.
Margarini eritip, etleri ilave edelim.
Etler suyunu salıp da çekinceye kadar, kısık ateşte kavuralım.
Etler suyunu çekince, 1-2 dakika daha kavurup yeterince su ilave ettikten sonra, pişirelim.
Soğanları ve sarımsakları da katıp, pişmelerini bekleyelim.
Yeterince tuzunu ekleyip ocaktan indirdikten sonra, sıcak sıcak servis yapalım.