



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI KUZU

2 demet taze sarımsak
1 kg. kuşbaşı kuzu eti
2 çorba kaşığı tereyağı
10 adet arpacık soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Bir tutam tarçın
Tuz
Karabiber

Tereyağını bir tencereye alıp üzerine eti ekleyin ve suyunu salıp çekene dek kavurun. Temizlenmiş arpacık soğanı ekleyip birlikte soteleyin. Doğranmış sarımsak ve salçaları ekleyin. Bir-iki dakika kavurup üzerini geçecek kadar su ilave edin. Tarçın, tuz ve karabiber katın. Azaldıkça sıcak su ekleyerek, et yumuşayana dek pişirin.