



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI KUZU TAVASI

1 kg iri doğranmış kuzu eti (but kısmından)

Su

50 gram tereyağı

1 yemek kaşığı salça

1 yemek kaşığı un

8-10 baş taze sarımsak

1 adet soğan

Tuz

Karabiber

Yenibahar

Eti yıkayıp üzerini geçecek kadar su ilave edin ve suyunu iyice çekene kadar pişirin. Tereyağını ekleyip etler pembeleşene kadar kavurun. Salça ve un ilave edip, yeniden üzerini geçecek kadar ılık su ekleyin. Ağır ateşte bir-iki taşım kaynatıp, taze sarımsakları baş olarak ilave edin. Tuz ve baharatları katın. Et ve sarımsak yumuşayana kadar pişirin.

