



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ ET DOLMASI

Elif Korkmazel

1 adet kuzu budu
300 gr. kuyruk yağı
100 gr. otlu peynir
3-4 dal nane, maydanoz, dereotu
1 adet limon kabuğu rendesi
Garnitür için:
300 gr. arpacık soğan
1 adet orta boy soğan
2 su bardağı bezelye
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı sıcak su

Kuzu budunun incik kemiği hariç diğer kemiğini içinden çıkarın ve bir kenara alın. Kuyruk yağını irice doğrayıp robota koyun. Üzerine nane, maydanoz, dereotu, peynir ve limon kabuğu rendesini ekleyip çekin. Bir kaşığı ayırın, kalanını etin içine doldurup ipe bağlayın. Kalan harcı etin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, üzerine ara ara pişme suyundan dökerek pişirin. Garnitür için tüm malzemeyi pişirin. Eti garnitürle servis yapın.