



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PÜRE VE DOMATES SOSLU IZGARA KUZU

600 gr kuşbaşı kuzu
300 gr Domates sos
4 adet orta boy patates
250 ml süt
100 gr rende kaşar.
100 gr haşlanmış ıspanak
50 gr kavrulmuş domates salçası

Patatesler 180 derece fırında yaklaşık bir saat yumuşayınca kadar pişirilir. Üst kısımları bıçak ile kesilir. Yemek kaşığı ile bir kaba toplanır. Süt, tuz ve kaşar peyniri ile çırpılır. Patateslerin yarısına haşlanmış ıspanak yarısına da salça eklenerek çırpılır. İçi oyulmuş patateslerin üzerlerine iki karışım paylaşılır. Daha önceden Orkide Riviera Zeytinyağında dinlendirilmiş kuşbaşı etler baharatlanıp ızgarada pişirilir. Tabağın bir köşesine sıcak domates sos dökülür, üzerlerine kuşbaşı ızgara etler, yanlarına da patatesler konulur ve servis yapılır.

