



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ KUZU (ÇİN)

Malzeme (4-6 kişi için)

125 gr. şehriye

500 gr. kuzu eti

1 yemek kaşığı yağ

3 taze soğan

2 diş sarımsak

2 dilimlenmiş kereviz

1 adet çekirdeği alınmış ve dilimlenmiş kırmızı biber

2 yemek kaşığı soya sosu

2 yemek kaşığı sirke

1 tablet et suyu

Garnitür:

Taze soğan

Şehriyeyi 10 dakika ılık suda bekletin. Kuzu etini ince ince doğrayın. Taze soğanları da ince kıyın.

Tavaya yağı dökün, soğanları ve sarımsağı 7 dakika kızartın. Eti ve kerevizi de ilave ederek 2 dakika daha

pişirin. Kırmızı biberi, sirkeyi ve soya sosunu bir kasede karıştırın.. Etin üzerine dökün. Et suyunu ve şehriyeleri 5 dakika kaynatın.

Sıcak tabakta, garnitürlerle servis yapın.