



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SHAHİ KAAJU ALOO

- 300 gr. Patates
- 300 gr. kuşbaşı doğranmış kuzu eti
- 4 yemek kaşığı cashew fıstık ya da soyulmuş yer fıstığı (100 ml. suda ıslatılmış olacak)
- 1 yemek kaşığı doğranmış taze zencefil
- 1 çay kaşığı doğranmış sarımsak
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 defneyaprağı
- 2 orta boy doğranmış soğan
- 1 tutam zerdeçal
- 2 yemek kaşığı doğranmış taze kişniş
- 150 ml. Pınar yoğurt
- 100 ml. Pınar süt
- 6 yemek kaşığı sıvı yağ

Patatesleri lokum büyüklüğünde doğrayınız ve üç kaşık sıvı yağda altın sarısı olana dek kızartıp bir tabağa alınız. Ardından aynı tavada etleri de yüksek ateşte kabuk tutana dek pişiriniz ve bir tabağa alınız. Bir değirmende zencefil, fıstık ve sarımsağı iyice çekiniz. Kalın tabanlı bir tavaya kimyon ve defneyaprağını koyun, yarım dakika ısıyı azaltın ve soğanları pişirmeye başlayın. Soğanlar pembeleşince zerdeçalı ekleyin ve iyice karışmasını sağlayın. Fıstıklı karışımı bu tavaya ekleyin ve bir dakika pişirin. Karıştırılmış yoğurdu ekleyin ve suyu buharlaşana kadar pişirin. Sütü ekleyin ve 1 su bardağı da su ekleyin, 2-3 dakika koyulaşana kadar kaynatın. Kızarmış patatesleri ve etleri, doğranmış taze kişnişi ekleyerek kısık ateşte sos iyice koyulaşınca kadar pişirin.