



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU KUZU

Kemikli kuzu budu
5 diş sarımsak
3-4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet soğan
2 adet büyük boy domates
2 çorba kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Muskat rendesi
1,5 su bardağı sıcak su

Sarımsakları ayıklayın. Kuzu budunu 5 yerinden delip sarımsakları bu deliklere yerleştirin. Kuzu etini yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine yarım su bardağı su gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında suyunu çekene kadar kızartın. Tencereye zeytinyağını alın. Yemeklik doğranmış soğanları yağda öldürün. Üzerine salça ve küp doğranmış domatesleri ekleyin. Sotelemeye devam edin. Salçalı karışımı ete sürün. Üzerine suyu gezdirin. Tuz, karabiber ve muskat rendesini ekleyin. 180 derece fırında 45 dakika kadar pişirin. Haşlanmış sebze garnitürüyle servis yapın.

