



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUSAMLI KUZU

Elif Korkmazel

500 gr. kemiksiz kuzu kol  
1 adet yumurtanın akı  
1 çorba kaşığı limon suyu  
200 gr. susam  
1 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
3 diş sarımsak  
1 adet soğan  
1 adet domates  
1/2 demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Yumurta akı ve limon suyunu çırpın. Eti önce limonlu karışıma bulayıp süzün. Sonra her tarafını susama bulayın. Tereyağı ve zeytinyağının yarısını bir tavada kızdırın. Etləri altın sarısı olana dek pişirin. Başka bir tavaya, kalan zeytinyağını koyup kıyılmış sarımsak ve soğanı soteleyin. Üzerine küp doğranmış domatesi koyup pişirin. Kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyip etle servis yapın.



