



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT MARİNELİ KOYUN

500 gram küşleme et (Koyunun yağsız sinirsiz etidir)
5 patates
2 soğan
3 diş sarımsak
2 adet sivri biber
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Kekik, karabiber
Tuz

Tencereye irice doğranmış ya da bütün olarak etleri susuz 5 dakika kavurun. Her tarafı kahverengi olunca üzerine salça, sarımsak ve rendelenmiş soğanı ekleyip pişirmeye devam edin. Son olarak irice doğranmış patatesleri, tereyağını, baharatları ve az miktarda sıcak suyu ekleyip kapağını kapatın. 35 dakika pişirin. İsteyen yanında mantarlı pilav ya da sade pilavla ikram edebilir. Sıcak olarak servis yapın. Taze kekiklerle tatlandırıp ikram edin.

