



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KUZU ŞİŞ

600 gram kuzu kuşbaşı
2 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı kuru üzüm
2 defne yaprağı
1 kabuk tarçın
Tuz, karabiber

Eti tencerede biraz kavurun, üzerine tereyağını ekleyip karıştırmaya devam edin. İri parçalar halinde doğranmış soğanları, kuru üzümü ekleyin. Bir su bardağı sıcak su döküp kapağı kapalı bir şekilde 40 dakika pişmeye bırakın. Bu arada içine kabuk tarçını, defne yaprağını da olarak atın. Kısık ateşte tarçınla beraber yavaş yavaş pişen et çok lezzetli bir hal alıyor. Lokum gibi olan bu etin yanına harika bir pilav yapın. Zamanınız azsa düdüklü tencerede de pişirebilirsiniz eti; yine az miktarda su koymalısınız, fazla su yemeklerin lezzetini bozar.