



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAZE KESTANELİ KUZU SARMA

1200 gr. 4 adet kemikli kuzu sırtı  
250 gr. taze kestane  
200 gr. kırmızı biber  
4 diş sarımsak  
3 adet soğan  
Taze kekik  
Taze biberiye  
9 gr. karabiber  
50 cl. tereyağı  
125 cl. sıvıyağı  
40 gr. şeker  
1 rulo ip

Öncelikle kuzu etinin yağlarını temizleyin. Bıçakla eti kitap gibi ikiye keserek içerisine közlenmiş biber ve ayıklanmış kestaneleri doldurun. İp yardımıyla bağlayarak sarın. Üzerine tuz ve karabiber serperek tatlandırın. Tavada soğan, sarımsak, taze kekik, karabiber, şeker ve sıvıyağıyla çevirin. Tencere kapağını kapatarak fırında 160 derecede 17 dakika pişirin. Pişen etlerin iplerini çıkararak servis edin.