



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KUZU HAŞLAMA

Malzeme

- 3 çorba kaşığı Sana
- 750 g kemikli kuzu eti
- 2 büyük patates
- 2 orta boy havuç
- 20 adet arpacık soğanı
- 1 demet dereotu
- 2 yaprak defne
- Bir tutam maydanoz sapı
- 1 limon
- 1 yumurta
- Tuz

Hazırlanışı

Arpacık soğanlarını ayıklayın. Havucu kazıyıp kuşbaşı büyüklüğünde doğrayın. Dereotunu ince ince kıyın.

Maydanoz saplarını bir iple bağlayın. Patateslerin kabuklarını soyup dörde bölün.

Bir tencerede 2 kaşık Sana yağın eritin. Etleri ilave edip rengi dönene kadar sote edin. 4 bardak sıcak su, defne yaprağı, maydanoz sapı ve tane karabiberi katıp yarım saat kaynamaya bırakın.

Kalan 1 kaşık Sana yağın bir tavada kızdırın. Yağ kızınca patates, havuç ve arpacık soğanlarını koyup 3?5 dakika sote edin.

Sote edilmiş sebzeleri ve tuzu etlerin bulunduğu tencereye ilave edin. 20 dakika ağır ateşte kaynatın. Etin suyu azalmışsa sıcak su ilave edebilirsiniz.

Bir kâsede bir yumurta ile bir limon suyunu telle çırpın. Yemeği ateşten almaya yakın, suyundan bir kepçe alarak terbiyeye yedirin. Terbiyeyi yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak tencereye ilave edin.

Tencereden maydanoz saplarını çıkarıp atın. Kıyılmış dereortunu serpin. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.