



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ KUZU HAŞLAMA

### Maya Bulut

- 1 Kg. Kuzu kol
- 1 Adet Patates
- 1 Adet Kereviz
- 1 Adet Soğan
- 1 Adet Havuç
- 1 Çorba Kaşığı Tuz
- 2 Adet Yumurta Sarısı
- 1 Çorba Kaşığı Un
- 1/2 Adet Limonun Suyu

Haşlamalık doğrattığımız kuzu etini büyük bir tencereye alalım.Üzerine çıkacak kadar su ekleyelim.Hemen ardından soğanı dörde bölerek tencereye ekleyelim. Daha sonra da tuzunu ekleyerek kaynamaya bırakalım. Yaklaşık 40 dakika haşlandıktan sonra küp küp doğradığımız patates, havuç ve kerevizi tencereye ekleyelim. Yemeğimizi 20 dakika daha bu şekilde kaynamaya bırakalım.

Bu arada bir kaseinin içinde yumurta sarısı, un ve limonun suyunu iyice çırpalım. Daha sonra kaynayan yemeğin suyundan bir kepçe alıp yavaş yavaş terbiyeye ekleyelim. Kesilmemesine dikkat edelim.Hazırladığımız terbiyeyi yavaşça yemeğin içine ekleyelim.10 dakika daha kaynadıktan sonra yemeğimiz servise hazır.