



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ KUZU HAŞLAMA

Yarım kg kuzu kuşbaşı  
1 - 2 adet patates  
2 adet havuç  
1 adet soğan  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Terbiyesi için:  
1 yumurta sarısı  
Yarım limon suyu  
1 yemek kaşığı un  
Üzeri için:  
Maydanoz

Etlerin üzerine zeytinyağı gezdirip tencerede hızlı ateşte suyunu saldırmadan rengi dönene kadar karıştırıyoruz. Üzerine 6 bardak kadar sıcak su ilave edip soğanın kabuğunu soyup bütün olarak etlerle birlikte yarım saat kadar pişiriyoruz. Eti hızlı ateşte biraz kavurduğunuz için körüklenmiyor. Soğan da kuzunun kokusunu alıyor, lezzet katıyor. Yarı pişmiş etlere iri parçalar halinde doğradığınız patates ve havucu katıp tuzunu ilave edip yarım saat daha pişiriyoruz. Un, yumurta sarısı ve limon suyunu bir kasede iyice çırparak birbirine karıştırıyoruz. Yemeğin suyundan ılıtarak tencere döküp 5 dakika daha pişirip kapatıyoruz. Üzerine kıyılmış maydanoz ile servis yapıyoruz.

