



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ KUZU HAŞLAMASI

1,5 kg. kuzu (kol veya kürek)
1 baş kereviz
4 havuç
1 tatlı kaşığı un
1 kaşık tereyağı
4 yumurta sarısı
3 soğan
4 patates
2 limon
Tuz

Eti kemiği ile beraber, birer kişilik parçalara ayırıp, yıkayın. 5 bardak su ile ateşe koyun. Kaynamaya başlarken köpüğünü alın. Kabuğunu soyup, boyuna kestiğiniz havucu, ince doğradığınız soğan ve kerevizleri ete ilâve edin. Tuz atın, kapağını örtün. Yavaş yavaş kaynatarak suyu azalın-caya kadar pişirin. 1 kaşık yağ ile hafifçe kavurun. Ete ilâve edin. Aynı kapta 4 yumurta sarısı, iki limon suyunu iyice çırpın. Bir bardak soğuk su ile sulandırdıktan sonra kaynayan unlu salçaya dökün. Kaynatmadan ateşten alın. Ceviz büyüklüğünde doğranmış haşlanmış patates ilâve edin ve sıcak servis yapın.