



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBIYELİ SÜT KUZUSU 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

1 kg süt kuzusu (but taraf  tercih edilmelidir)
1.5 limonun suyu
3 kahve fincan  su
14 adet arpacık soğan 
2  ay kaşığı karabiber
1  orba kaşığı margarin
3 adet yumurtanın sarısı
tuz

HAZIRLANIŐI

Budunun kemiğini çıkarın ve etinin ince derisini soyun. Daha sonra budu, yumurta iriliğinde parçalar halinde doğray p, bir tencereye koyun. Margarin ve kabuklarını soyduğunuz arpacık soğanlarını bütün olarak üzerine ilave edip, hafif ateŐte piŐmeye bırakın. Her 15 dakikada bir tencereye yarım kahve fincan  su katarak etleri iyice yumuŐay ncaya dek, 1 - 1.5 saat piŐirin. Eter piŐtiđinde baŐka bir kaba    adet yumurtanın sarısı, bir kahve fincan  su ve 1.5 limonun suyunu koyun, bunları iyice çırparak köpürtün. Böylelikle hazırladığınız terbiyeyi, etlerin üzerine döküp, karıŐtırın ve 1-2 dakika kadar sonra tencereyi ateŐten alıp, sıcak servis yapın.