



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TERBİYELİ SÜT KUZUSU

1000 gram süt kuzusu  
3 bardak su  
200 gram arpacık soğanı (20 adet)  
3 adet yumurta sarısı  
20 gram margarin ya da tereyağı (1 çorba kaşığı)  
2 orta limonun suyu  
Tuz

1 Bir tencereye; kol ya da kürek tarafından kemikli olarak, yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 1000 gram süt kuzusu, soyulmuş 20 adet arpacık soğanı, 1 silme çorba kaşığı margarin ya da tereyağı, 3 bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, etler iyice pişinceye kadar bunları ortadan daha az ateşte aşağı yukarı bir - bir buçuk saat arasında haşlamak, sonra da bu et ve soğanları iyice süzölmüş olarak bir servis tabağına almalı ve soğumamaları için de sıcakça bir yere bırakmalıdır.

2 Sonra bir kuşaneye 3 adet yumurta sarısı ile 2 orta limonun suyunu koyarak, çalkaladıktan sonra, bunlara azar azar ve sicim gibi akıtmak suretiyle tenceredeki etin suyunu katmalı ve bir taraftan da hızlıca döverek bunları birbirine yedirmeli, sonra da bu limonlu ve yumurtalı et suyunu küçük ateşte karıştırmak suretiyle terbiyenin hafifçe koyulaşmasını sağlamalı ve sonra da bunu tabaktaki et ve soğanların üzerine dökmeli ve servis yapmalıdır.

---