



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KUZU YAHNİ

2 adet soğan
2 adet limon
Tuz
Tereyağı
800 gr. kuzu eti
1 adet marul
Dereotu

Soğanları güzelce doğrayıp tereyağında soteleyelim.Ardından tuz ile kuzu pirzola etlerini ilave edip iki taraflı kızartalım.

Üzerine 1 demet marul yapraklarını güzelce yerleştirip kapağı kapalı bir şekilde et yumuşayana kadar yaklaşık 40-50 dakika pişirelim.Dereotlarının da minicik keserek üzerine serpeyim.

Yumurtaları limon suyu ile çırparak koyulaştırıp bir sos elde edelim.

Bunu tencereye yavaş yavaş ilave ederek tenceremizi 3-5 dakika daha ateşte turalım.

Ktır ekmekler ve yeşil salata ile servis yapalım.

