



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL ZEYTİNLİ KUZU

50 gram yeşil zeytin
1 soğan
1 çay kaşığı şeker
4 diş sarımsak
500 gram kuzu eti
1 çorba kaşığı tereyağı
15 adet arpacık soğan
1 çorba kaşığı salça

Arpacık soğanları ve rendelenmiş bir soğanı tereyağında 5 dakika kavurup üzerine şekeri koyup pişirin. Daha sonra üzerine doğranmış etleri ekleyip 10 dakika kadar pişmeye bırakın. Salçası, sarımsağı ve diğer baharatları son olarak zeytinleri de ilave ederek kapağı kapalı kısık ateşte 15 dakika pişirip sıcak olarak servis yapın. İçine bol maydanoz ya da dereotu ekleyebilirsiniz. İstenirse tüm malzeme düdüklü tencereye konur ve 15 dakika da hazırlanır.