



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT SOSUNDA CEVİZLİ KUZU

1,5 kilo yoğurt
5 parça kuzu et
2 tane domates
1 tane yumurta
2 kaşık un
2 kaşık margarin
1 tutam tuz - karabiber
1 bardak ceviz
1 tutam kuru reyhan
1 bardak kuş üzümü

İlk önce etimizi düdüklü tencereye koyalım tuz karabiber ekleyip haşlayalım suyun içinden alalım tencereye koyalım et suyundan 1 bardak ekleyelim yoğurdumuzu yumurtayala çırpalım içine un katalım ve etimizin üzerine dökelim ocağın altını kısalım pişirelim domatesimizi rendeleyelim margarinle soteleyip etimize karıştıralım cevizini kuru reyhanı ve kuş üzümü katıp karıştıralım fırın tepsisine dökelim ve fırında kızarana kadar pişirelim.