



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU SÜT KUZUSU

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

- 1 kilo süt kuzusu budu,
- 1 orba kaşığı sadeyağ,
- 4 baş orta boy soğan,
- 3 kahve fincanı su,
- yeteri kadar tuz.
- 2 demet dereotu.
- 250 gram yoğurt.

Yapımı : stnn zar gibi ince derisi soyulmuş yumurta iriliğinde parçalara doğranmış ve iyice yıkanarak szlmş bir kiloya yakın süt kuzusu, sadeyağla birlikte tencereye konur. Kabukları soyulduktan sonra dörde bölünmüş soğanlar ve yeteri kadar tuz katıldıktan sonra tencere kapağı örtülü olarak hafif ısılı bir ateşe oturtulur. Tencere ateşe konduktan sonra her onbeş dakikada yarım kahve fincanı hesabiyle kuzuya iki-ikibuçuk fincan sıcak su katılarak etler yumuşak bir duruma gelinceye kadar bir - birbuçuk saat kadar pişirilir. iki demet dereotu temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Etler pişince üzerine dereotu serpilir ve bir-iki defa karıştırılır. Yoğurt yarım fincan suyla çırpılarak iyice karıştırılır. Kuzu sofrada tabaklara dağıtıldıktan sonra üzerine yoğurt dökülür ve böyle yenir.
