



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

MANTARLI KUZU



1,5 Kg. kemikli kuzu eti
1 Kg. mantar
4 Adet sivri biber
2 Adet kuru soğan
8 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kekik
1,5 Tatlı kaşığı tuz

- # Kuzu eti 8 – 10 parçaya bölünür, bir tencereye konur, üzerine etlerin yarısını biraz gececek kadar su konur, haşlanır, pişmeye yakın ocaktan alınır.
- # Mantarlar iriyse bir kaç parçaya kesilir, yarım limon ve biraz suyla 10 dakika haşlanır.
- # Mantarların suyu süzildükten sonra, orta büyüklükte, kenarlı bir tepsiye yayılarak konur.
- # Üzerine sırasıyla iri doğranmış biber, halka doğranmış soğan ve en üste de pişmiş kuzu eti konur, tuz ve karabiber serpilir.
- # Tepsiyeye 7 – 8 kaşık, etin haşlama suyundan konur.
- # 190 derece fırında etler kızarana kadar pişirilir.
- # Et fırından çıkarılır üzerine kekik serpilir, fırında 5 dakika daha tutulur. Üzerine kızgın sıvıyağ gezdirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Mantarların kararmaması için, limon suyu ile haşlamak gerekir.