



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## KIZARTMA



1 kg yağsız kuzu kuşbaşı  
1 su bardağı nohut  
1 çorba kaşığı salça  
2 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
5 su bardağı su

- # Nohut akşamdan ıslatılır. Ertesi gün suyu süzülür ve süzgece çıkarılır.
- # Dödüklü tencereye tereyağı ve kuşbaşı et bırakılır, hızlı ateşte 5 dakika kavrulur.
- # Salça ve un ilave edilir, bir kaç dakika daha çevrilir.
- # Tuz ve sıcak su ilave edilir.
- # Dödüklü tencerenin kapağı kapatılır. Pim çıkınca ateş kısılır, 20 dakika pişirilir.
- # Servisten hemen önce karabiber ilave edilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Kızartma Kilis'e özgü bir tariftir. Renginden dolayı adı "kızartma"dır.