

Kizartma

Malzemeler

6 adet kuzu gerdan
1 adet soğan
2 yemek kasigi yogurt
2 yemek kasigi un
2 yemek kasigi biber salcasi
2 yemek kasigi domates salcasi
2 cay kasigi karabiber
4 yemek kasigi tereyagi
1/2 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

6 adet kuzu gerdan; 4 yemek kasigi tereyagi ve yarim cay bardagi sivi yag ile kizartilir.
1 buyuk boy soğan rendelenip rengi doenen etlere eklenir ve kizartma islemine devam edilir. Sosu icin; 2 yemek kasigi un, 2 yemek kasigi yogurt, 2 yemek kasigi domates ve 2 yemek kasigi biber salcasi guzelce karistirilir. Etlerin uzerine hazirlanan sos dokulur ve biraz daha kavrulur. Sosu ile bulusan etlerin uzerini 1-2 parmak cikacak kadar su dokulur, 2 cay kasigi karabiber ve tuz katilir. Duduklu tencerenin kapagi kapatilir ve yemek yaklasik 30 dakika pismeye birakilir.
Kizartma servise hazirdir.