

Kuzu Etli Rezene

Malzemeler

1 kilo kuzu kusbasi

2 bag rezene

2 adet sogan

Terbiyesi icin:

2 yemek kasigi un

2 adet limon

1/2 cay bardagi su

Yapilisi

İki adet kuru sogan yemeklik dogranir ve kavurulur. Bir kilo kuzu kusbasi soganlarla bulusturulup karistirilarak kavurulur. İki bag rezenenin yapraklari ayiklanir, saplari dogranir. Ayiklanan yapraklar ve dogranan saplar kavrulan et ve soganla bulusturularak karistirilir. Rezene, et ve sogana su eklenerek pisirilmeye baslanir. Yemegin terbiyesi icin iki limon sikilir, uzerine iki yemek kasigi un ve yarim cay bardagi su koyularak cirpilir. Hazirlanan terbiyeye yemegin suyu eklenip karistirilir. Limonlu unlu terbiye yemegimize katilarak karistirilarak pisirilir.

Kuzu etli rezene sunuma hazirdir...