



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HAVUÇLU ET

- 3 adet havuç
- 2 patates
- 1 soğan
- 1 çay kaşığı şeker
- 4 diş sarımsak
- 900 gram kuzu eti
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 15 adet arpacık soğan
- 1 çorba kaşığı salça

Öncelikle arpacık soğanlarını ve rendelenmiş bir soğanı tereyağında 5 dakika kavurup üzerine şekeri koyup pişirin. Daha sonra doğranmış havuçları, patatesleri ve eti bütün olarak ekleyip 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Salça, sarımsak ve diğer baharatları, son olarak da zeytinleri ilave ederek kapağı kapalı kısık ateşte 25 dakika pişirin. İçine bol maydanoz ya da dereotu ekleyebilirsiniz. İstenirse tüm malzeme düdüklü tencereye konur ve 15 dakikada hazırlanır. Servis yaparken eti dilimleyip yanına sebzeleri pişme suyunu döküp sıcak ikram edin.