



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU HAŞLAMA

Kuzu eti
Soğan
Kereviz
Havuç
Su
Tuz

Yıkayıp suyu süzülmüş etleri, soğanları, ayıklanıp, doğranmış kerevizi, havuçları, suyu, tuzu bir tencereye koyun. Orta harlı ateşte kaynatın. Suyun üstünde meydana gelen köpükleri delikli kepçeyle alıp atın. İki saat kaynadıktan sonra patatesleri koyun. Etler yumuşak bir hal alana kadar pişirin.