



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIŞ TÜRLÜSÜ (BİTLİS)

4 kişilik  
2 su bardağı kurutulmuş taze fasulye  
5 adet kurutulmuş patlıcan  
5 adet kurutulmuş biber  
5 adet kurutulmuş domates  
250 gram kuşbaşı kuzu eti  
2 çorba kaşığı margarin  
2 adet kuru soğan  
2 çorba kaşığı biber salçası  
1 su bardağı su

Fasulye, patlıcan, biber ve domatesi ayrı ayrı, yumuşayana dek haşlayıp süzün. Bu arada tencereye küp doğranmış soğanları ekleyin. Margarin ve salça ile etleri ilave edin. Etler yumuşayana dek kavurun. Gerekirse su ilave edin. Daha sonra haşlanıp süzölmüş sebzeleri ilave edin ve suyu ekleyerek kaynamaya bırakın. 10 dakika daha kaynatıp, ocaktan alın. Turşu ile birlikte servis yapın.

Not: Domates kurusunu marketlerde ambalajlanmış olarak bulabilirsiniz.