



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU HAŞLAMA

900 gram kemikli kuzu eti (150 gramlık 6 parça)

3 adet patates

2 adet orta boy havuç

1 adet orta boy kereviz

2 adet orta boy kuru soğan

10 su bardağı su

125 gram margarin

Tuz

Karabiber

Kuru soğanları ince ince kıydıktan sonra, margarin yağında pem-beleşinceye kadar kavuralım.

6 parçaya böldüğümüz kuzu etini de tencereye ilave edip, hep birlikte kavurmaya devam edelim.

10 su bardağı su ilave ederek, etleri haşlamaya bırakalım.

Etlerin pişmesine yakın, ceviz büyüklüğünde kestiğimiz havuçları,

5-10 dakika sonra da iri kuşbaşı şeklinde doğradığımız patatesleri, kerevizleri, yeterince tuzu ve karabiberi katıp, hepsinin iyice pişmesini sağlayalım.

Sıcak sıcak porsiyonlayıp, (isteğe göre, limon sıkarak) servis yapalım.

Not: isteyenler, kereviz yapraklarını da ince ince kıyıp, ocaktan indirmeden 5 dakika önce tencereye ilave edebilirler.