



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NORVEÇ TÜRLÜSÜ

600 gr et
2  orba kaşığı tereyağı (kızartmak için)
6 adet patates
3 adet havuç
1 dilim turp
4 bardak su
1  ay kaşığı tuz
1  ay kaşığı karabiber

Etleri kup seklinde kesin ve kızartın. Kızarttığımız etleri tencereye yerleştirin ve suyunu koyun. Sebzeleri ve patatesi kup halinde kesin ve etlerin üzerine koyun ve ağır ateşte pismeye bırakın. Çok karıstırmamaya dikkat edin ki corba gibi olmasın, ama aynı zamanda altıda yanmasın. Yemegimiz pisdikten sonra tuz ve taze  gutulmuş karabiber ekleyerek servis yapın.