



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATESLİ BÖRÜLCE

MALZEMELER

500 gr küçük patates
600 gr dana eti
300 gr havuç
300 gr börülce
3 çorba kaşığı sıvıyağ
400 ml et suyu
100 gr süt kreması

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri tuzlu suda haşlayın. Eti temizleyip kuşbaşı doğrayın. Üzerine tuz ve karabiber serpin. Havucu soyup dilimleyin. Börülceyi yıkayıp ayıklayın. Küçük küçük doğrayın.

Yağı tavada kızdırın. Kuşbaşı eti güzelce kızartıp tavanın içinden alın ve sıcak kalacak şekilde bekletin. Havuç ve börülceyi tavaya alıp 3 - 4 dakika kavurun. Et suyunu ve süt kremasını ekleyin. 10 dakika pişmeye bırakın. Etleri tekrar tavaya ekleyin.

Patateslerin suyunu süzün. Biraz soğumalarını bekleyip kabuklarını soyun. Patatesi etli börülceye bütün olarak ilave edip tamamını 3 dakika kadar pişirin.