



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR TÜRLÜSÜ

2 adet kabak
2 adet havuç
400 gr. kuzu eti
1 adet soėan
2 adet sivri biber
1 adet domates
3 diř sarımsak
Yarım demet dereotu
Tuz, karabiber
1 orba kaşığı tereyağı
Yarım ay bardağı zeytinyağı

Öncelikle soğanı rendeleyip kuzu etiyle kavurun. zerine doğranmış havuçları, domatesi, biberi ve kabakları ekleyin, su koymadan tencerede pişirin. Sonra bol dereotunu ekleyip sıcak servis yapın.