



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİFTLİK HAŞLAMA

### Malzeme

- 4 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 300 g dana kuşbaşı
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet havuç
- 1 adet kereviz
- 1 su bardağı haşlanmış barbunya
- 6 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Yarım demet maydanoz
- Tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

Kuru soğanı piyazlık, doğrayınız.

Havuçların kabuklarını soyup, parmak parmak doğrayınız.

Kerevizin kabuklarını soyup, büyük kuşbaşı parçalar halinde kestikten sonra kararmaması için limonlu suda bekletiniz.

Derin bir tencerede Sıvı Sana'yı kızdırıp, içine piyazlık doğranmış soğanları ilave edip kavurunuz.

Kuru soğanlar renk alınca içine et suyunu ekleyip, kaynatınız.

Et suyu kaynarken içine kuşbaşı eti ilave ediniz.

Etler renk alınca, içine doğranmış havuçları, kerevizleri ve haşlanmış barbunyayı ilave edip, kaynatınız.

Etler ve sebzeler pişinceye kadar kaynatınız.

Pişen çorbayı servis tabağına alıp, üzerine kıyılmış maydanoz serpip, sıcak olarak servis ediniz.