



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜDÜKLÜDE SEBZELİ HAŞLAMA

1 kg kemikli parça kuzu eti
2 adet patates
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1 adet patlıcan
1 tatlı kaşığı tuz
1 litre su

Düdüklüye et konur. Üzerine su konur. Kapağı kapatılır. Hızlı ateşte pim çıkınca ateş kısılır. 12 dakika pişirilir. Tam pişmemesi gerekir. Pim inince soyulmuş, bir kaç parçaya kesilmiş sebzeler ve tuz atılır. Tekrar kapak kapatılır. Tekrar hızlı ateşte pim çıkınca tekrar ateş kısılır. 5 dakika daha pişirilir.