



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜDÜKLÜDE YAZ TÜRLÜSÜ

400 gram taze fasulye  
400 gram kabak  
400 gram patlıcan  
150 gram bamya  
400 gram domates (2 büyük)  
300 gram soğan (3 büyük)  
50 gram dolmalık biber  
250 gram kuzu eti  
140 gram sadeyağ, ya da margarin (7 çorba kaşığı)  
1/2 bardak su  
Tuz

1 Dödüklü tencereye; 7 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin, küçük kesilmiş 3 büyük soğanla, kemikli olarak kuşbaşı doğranmış 200 gram kuzu eti koyarak, etler hafif bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika, arada bir karıştırarak kavurmalı, sonra etlere; etraf mm kılçıkları alınmış ve enine ikiye kesilmiş 400 gram çalı, ya da ayşekadın fasulyesi, kazınmış, dörde bölünmüş ve ikişer parmak eninde küçük kesilmiş 400 gram kabak, alaca soyulmuş, yine dörde bölünmüş ve ikişer parmak enine doğranmış 400 gram patlıcan, üstleri külâhvari sivri kesilmiş 150 gram bamya, soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 büyük domates, çekirdekleri çıkarılmış ve dörde bölünmüş 50 gram dolmalık biber, yarım bardak su veya et suyu ile yarım çorba kaşığı da tuz katarak, dödüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 Sonra tencereyi, kuvvetli ateşe oturarak, dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, türlüyü, yarı yarıya azaltılmış ateşte 45 dakika pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra sıcak sıcak servis yapmalıdır.

[ML® Yaz Türüsü için tıklayın](#)