



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET HAŞLAMA

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Adet havuç
1 Kg. haşlamalık kemikli et
2 Yemek Kaşığı sıvı yağ
8 Adet patates

Kemikli etleri bol suda yıkayıp süzün. Büyük boy tencereye biraz sıvıyağ ve sana klasik koyup etleri yerleştirin. Kızgın ateşte dış kısımları kızarana kadar 3-5 dakika pişirin. Çevirip diğer taraflarını da pişirdikten sonra üzerini geçecek kadar soğuk su ilave edip kaynamaya bırakın. Kaynayınca üstte oluşan köpükleri kevgir yardımıyla alıp atın. Yarım limon sıkıp etler yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin. Pişmeye yakın soyup ikiye böldüğünüz patatesleri ve tuzunu ilave edip yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Altını kapatıp servise hazır hale getirin.