



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ SEBZE YEMEĞİ

1.5 Çorba Kasığı Margarin  
1/2 Kg Kusbasi Et  
1 Adet Sogan  
2 Adet Küçük Dogranmis Domates  
3 Adet Sivribiber  
1 Adet Patates  
1 Adet Patlican  
1 Adet Kabak  
6 Adet Brüksel Lahanasi  
Tuz  
Karabiber  
Maydanoz

Ön hazırlık olarak brüksel lahanasını az suda haslayın.

Patlican, kabak, biber ve patatesi küçük doğrayın. Birbuçuk çorba kasığı margarini tencereye alıp eritin. Etləri yağda kavurun. Etlər suyunu çekince, yemeklik doğranmış soğan ve küp doğranmış domatesi ekleyin. 1-2 kez çevirin.

Sonra doğranmış sebzeleri tencereye ekleyip, sote edin. En son brüksel lahanasını ilave edin. Tuz ve karabiberini katin. Sebzeler iyice pisince, tencereyi ocaktan alın. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapın.

---