



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TAZE BÖRÜLCE

<https://carrefoursa.com>

½ kilo taze börülce
350 gr kuşbaşı dana eti
1 adet soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Su
Tuz

Eti tencereye alın ve üzerini geçecek kadar su ilave edip pişmeye bırakın. Et suyunu çekmeye başladığında yemeklik doğradığınız soğanı ve sıvı yağı tencereye alın. Kavurarak pişirin ve domates salçasını ekleyin. Börülceleri ve yemeğin tuzunu da ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp pişirin. Börülceler suyunu saldırdığında kontrol edin eğer suyu azsa sıcak su ilave edin. Az sulu bir yemek olduğu için çok su koymamaya dikkat edin. Etler ve sebzeler iyice yumuşadığında ocağı kapatın ve sıcak sıcak servis yapın.