



## ETLİ YAZ TÜRLÜSÜ

Karabiber  
Tuz  
4 su bardağı su  
1 yemek kaşığı tereyağı  
200 gram taze fasulye  
4,5 adet mantar  
1 adet patates  
1 adet soğan  
3 adet domates  
1 adet kabak  
1 adet havuç  
1 adet patlıcan  
200 gram kuzu kuşbaşı

Soğanı doğradıktan sonra, tencerenin içinde tereyağı ile kavurun. Soğanlar pembeleştikten sonra 200 gram kuşbaşı eti ekleyin.  
Alaca soyduğunuz kabağı, havuç ve patlıcanı temizleyip doğradığınız fasulye ve mantarı ilave edin. Ardından domatesleri de ekleyin. Karabiber ve tuz koyduktan sonra üzerine 4 su bardağı su dökün.  
Etlarin piştiğinden emin oluncaya kadar yüksek ateşte pişirin. Servis etmeden önce 30-40 dakika kadar dinlendirin.

