



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ TÜRLÜ

Malzemeler:

250 gr dana kuşbaşı veya kemikli kuzu eti
1 adet soğan
4-5 diş sarımsak
1 adet patates
1 adet pırasa
1 adet kereviz
1 adet yeşil biber
1 adet patlıcan
1 adet havuç
2 yemek kaşığı YONCA domates salçası
1 çay bardağı YONCA Ayçiçek yağı
Su
Tuz

Hazırlanış:

Bir tencereye YONCA Ayçiçek yağını koyun ve eti kavurun. Sonra doğranmış soğan ve YONCA salçası ekleyin ve kavurmaya devam edin. Ardından sırasıyla havuç, pırasa, patates, kereviz ve diğer malzemeleri doğrayın. Bu karışımı kavurduktan sonra üzerlerine çıkmayacak kadar su koyun. Tuz ilave edin ve pişirmeye bırakın. Piştikten sonra üzerine taze maydanoz doğrayarak servis yapın.