



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TÜRLÜ

200 gram kuşbaşı et
1 adet soğan
1 adet patlıcan
1 adet patates
1 adet kabak
1 çorba kaşığı salça
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, kekik

Öncelikle eti bir tencerenin içine koyup kendi suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. Üzerine tereyağını, rendelenmiş soğanı ve salçayı koyup çok az sıcak su ilave edip 5 -10 dakika pişirin. Etlere biraz pişince daha sonra üzerine irice doğranmış kabak, patlıcan ve patatesi koyun. Ezilmiş sarımsak ve baharatları da ilave edip birlikte 20 dakika pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

Not: Aynı yemeği isterseniz tavuk eti ile yapabilirsiniz.
