



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ TÜRLÜ

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

Eti kendi suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. Üzerine tereyağını, rendelenmiş soğanı ve salçayı koyup çok az sıcak su ilave ederek 5-10 dakika pişirin. Etler biraz pişince üzerine irice doğranmış kabak, havuç, patlıcan ve patatesi koyun. Ezilmiş sarımsak ve baharatları da ilave edip hep birlikte 20 dakika pişirin.