



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TÜRLÜ

Gülhan Kara

750 Gr. Dana Kuşbaşı
1 Adet Büyük Kuru Soğan
3 Adet Büyük Domates
2 Adet Kabak
2 Adet Patlıcan
2 Adet Patates
1 Kase Taze Fasulye
1 Çay Bardağı Sıvıyağ
2 Diş Sarımsak
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
Tuz
Karabiber
Kekik

Soğanı ve domatesleri soyup doğrayalım. Geniş tabanlı bir tencerede kuşbaşı eti 10 dakika kavuralım. Kıyılmış soğanı ekleyip kavuralım. Salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavuralım. Domatesin yarısını ve dilimlenmiş sarımsakları ilave edelim. Üzerine ikiye kesilmiş fasulyeleri, küp doğranmış patatesleri, patlıcanları ve kabakları dizelim. Kalan domatesi ilave edip tuzunu, karabiberini serpelim. 2 bardak kadar su ekleyip 10 dakika hızlı ateşte pişirip 40 dakika kadar kısık ateşte kapağı kapalı olarak hiç karıştırmadan pişirelim.