



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞLAMA ET NASIL PİŞİRİLİR

Tencerede etleri suyunu çekene kadar kavurup üzerine sıcak su yavaş yavaş ekleyin. Etler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Pişirme süreci yaklaşık bir saat kadar sürecektir. En son patates, soğan, havuç ve isteğe göre sarımsak ilave edilir ve kısık ateşte pişirilmeye devam edilir. Patatesler yumuşayana kadar pişirilir. Üzerine limon sıkarak ve karabiber serperek bol sulu servis edilir. Eğer haşlama et de soğan kokusu ağır gelir diyorsanız sadece sarımsakla da pişirebilirsiniz.

