



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞLAMA

Malzeme:

1 kg kemikli dana eti
1 adet soğan
2 adet havuç
1 adet kereviz
5-6 adet patates
2 diş sarımsak
2-3 adet Tane karabiber
1 çorba kaşığı Bizim Margarin
4-5 su bardağı su
yeteri kadar Tuz
Terbiye için :
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
1 adet limon suyu
2 çorba kaşığı su

Patateslerin küçüklerini bütün olarak, kerevizi küp biçiminde, havuçları da parmak uzunluğunda doğrayın. Soğanı dörde bölün. Göğüs tarafından alacağınız kemikli parça dana etini dibi kalın bir tencerede önce yağsız olarak, suyunu salıp çekinceye kadar soteleyin. Biraz kızarıncaya, soğan, havuç, kereviz, patatesler ve margarini tencereye ekleyerek karıştırın. Su, sarımsak ve karabiber tanelerini ilave edin. Kısık ateşte sebzeler yumuşayınca kadar yaklaşık 40 dakika daha pişirin. Tencereyi kenara alıp ılıtın. Terbiye için tüm malzemeyi bir kasede çırpma teliyle çirpin. Terbiyeyi ılıyan haşlamaya ekleyip karıştırın. Terbiyenin kesilmemesi için çok kısık ateşte ısıtıp tuzunu ayarlayın. Sıcak olarak servis yapın.