



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PATATESLİ ET ÇORBASI

Yarım kilo dana eti
2 adet havuç
2 adet patates
Kekik
2 adet soğan
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı domates salçası
125 gram margarin

Öncelikle yarım kilo yağsız dana etini yaklaşık yarım saat haşlayın.
Diğer bir yandan ise havuçları soğanları ve patatesleri iri iri doğrayın.
Doğranmış soğanı pembeleşinceye kadar margarin ile geniş bir tencerede pişirin.
Pembeleşmiş soğanların üzerine salça, tuz, kekik ve karabiberi ekleyip kısa bir süre kavurun.
Daha sonra üzerine doğranmış patates ve havucu ekleyin.
Diğer yandan da haşlanmış etleri küçük parçalar halinde doğrayıp tencereye ilave edin.
Bir süre de etle kavranan malzemelerin üzerine 7 su bardağı su ilave edip yarım saat pişirin.

