



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMİKLİ ETLİ TÜRLÜ

500 gram kemikli kuzu eti
2 adet soğan
6 diş sarımsak
4 adet yeşil biber
5 adet domates
300 gram yeşil fasulye
3 adet patlıcan
2 adet patates
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 çay kaşığı karabiber
Tuz
2,5 yemek kaşığı sıvıyağ

Soğanları soyup söğüşleme doğrayıp tencerenin dibine serin. Üzerine sırasıyla etleri, bir kaç parçaya bölünmüş sarımsakları, fasulyeleri, patlıcanları, patatesleri, biberleri ve en son yemeklik doğranmış domatesleri yerleştirin. En üste karabiber, yeteri kadar tuz ve yağı ekleyin. Salçayı 1 çay bardağı kadar suyun içinde ezip onu da yemeğin üzerine dökün. Kapağını kapatıp ateşe koyun. Kaynamaya başladıktan sonra altını kısip 1 saat boyunca pişirin. Sıcak servis yapın.

