



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIŞ TÜRLÜSÜ BASTI

1 çorba kaşığı dolusu yağ  
200 gr kuşbaşı kuzu eti  
2 su bardağı et suyu(yoksa su)  
3 adet orta boy kereviz  
1 adet orta boy havuç  
2 adet orta boy şalgam  
3 adet pırasa  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
3 baş soğan

1 kaşık yağ bir tencereye koyup kızdırınız.Etleri ilave edip pembe bir renk alıncaya kadar 7-8 dk kavurup 2 bardak su ilave ederek 30dk ağır ateşte pişiriniz.Sebzelerin hepsini temizleyip kerevizi,havuç ve şalgamı ortalarından yarıp parmak gibi 4'er cm uzunluğunda doğrayıp bir kuşhaşenin altına sırayla havuçları, pırasaları, kerevizlerive ortadan yardığınız soğanları diziniz.Tuzunu da ilave edip kaynamakta olan et suyundan da 1 kahve fincanı koyup,kapağını kapatarak ağır ateşte 20dk kendi bırakacakları su ile pişiriniz.Eti de sebzelerin tam ortasına ilave ederek ağır ateşte 1.5 saat pişirip servis yapınız.