



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ TÜRLÜSÜ

3 Büyük Patates
5 Kaşık sadeyağ
3 Orta boy kereviz
200 gr. Koyun döşü
3 Orta boy havuç
4 Bardak su
2 Pırasa
Tuz
15 Arpacık soğan

Bir tencereye yağ, soyulmuş arpacık soğanı ile kuşbaşı doğranmış koyun eti koyun. Et ve soğanlar arada bir karıştırarak orta ısıdaki ateşte 20 dakika pişirin. Bunlara su ve tuz da kattıktan sonra hafif ateşte bir buçuk saat pişmeye bırakınız.

Öte yandan bir başka tencereye su, küçük doğranmış kereviz, yeşil tarafları atılmış ve ince doğranmış pırasa ile yağ koyup tencerenin kapağını kapatın. Kuvvetlice bir ateşte tencereyi sallayarak sote edercesine 15 dakika pişirin. Sonra tencereyi ateşten alarak kereviz ve pırasaları sularıyla birlikte olduğu gibi et tenceresine katıp pişirmeye devam edin.

Bir tavaya ayrıca yağ koyup, ince kesilmiş havuçları 3-4 dakika sote edercesine katın. Tavadaki kızgın yağa doğranmış patatesleri de katarak tavayı, sallamak suretiyle 5 dakika kızartınız. Yağıyla birlikte olduğu gibi et tenceresine katıp, et ve sebzeleri iyice pişinceye kadar ateşte bırakıp, sonra servis yapınız.