



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIŞ TÜRLÜSÜ

Malzeme :

500 gr. kuşbaşı et,  
4 adet pırasa,  
4 adet patates,  
4 adet havuç,  
1 adet kereviz,  
2 adet soğan,  
2 kaşık yağ,  
1 kaşık salça,  
tuz.

Yapılışı:

- 1- Sebzeleri özelliklerine göre ayıklayıp ceviz büyüklüğünde doğrayınız.
  - 2- Eti bir tencereye koyup içine yağı, doğranmış soğanı, biberi koyunuz.
  - 3- Orta hararetli ateşte soğanlar sararınca ve ette bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz.
  - 4- Domateslerin kabuklarını soyup kuşbaşı doğrayıp ete ilave edip 1-2 defa da domatesle kovurunuz.
  - 5- Et hafif kavrulunca patates hariç diğer sebzelerin hepsini karışık olarak ete ilave ediniz biraz öldükten sonra su ve tuzu koyunuz.
  - 6- Orta hararetli ateşte et ve sebzeler yumuşayınca kadar pişiriniz.
  - 7- Patatesleri yememğin pişmesine 20 dakika kala koyunuz. (Patates çabuk piştiği için öbür sebzelerden ayrı konur.)
-