



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ TÜRLÜSÜ

250 gr parça et
2 adet kereviz
3 adet pırasa
3 adet şalgam
5 adet havuç
3 adet soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

Kerevizin kabukları soyulup kuşbaşı şeklinde doğranır. Havuçlar kazınıp çubuk şeklinde doğranır. Pırasalar halka halka doğranır. Şalgamın ve soğanların kabuğu soyulup, küp şeklinde doğranır. Tencereyesıvıyağ, tereyağı, doğranmış soğan ve kuşbaşı et konulup kavrulur Eder kavrulunca doğranmış kereviz, pırasa, şalgam ve havuç da eklenerek iyice karıştırılır. Tuz ve su katılıp kapağı sıkıca kapatılır. Kısık ateşte kapağı açılmadan pişirilir. Sebzeler hamur gibi yumuşayınca ateşten indirilir.