



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ TÜRLÜSÜ

1,5 kg Kemikli Dana Eti
4 Adet Defne Yapağı
1 Adet Piliç (1,3 kg)
2 Demet Taze Soğan
400 gr Havuç
1 Adet Kereviz
1 Adet Küçük Lahana
750 gr Küçük Patates
1 Dal Biberiye
Tuz, Karabiber, Kekik
2 Yemek Kaşığı Margarin

Dana etini 8 bardak su ile iyice yumuşayana kadar haşlayın. Kaynamaya başlayınca köpüğünü alın. Tavuğu parçalara ayırın. 1 saat sonra tenceredeki dana etine katın. Beraber haşlayın.

Taze soğanın yeşil kısımlarını ince ince kıyın. Beyaz kısımlarını ortadan ikiye kesin. Tüm sebzeleri küçük küçük doğrayın, küçük patatesleri bütün bırakın.

Tavuğun pişmesine yakın patatesleri ekleyin. 15 dakika sonra havuç, kereviz, lahana ve taze soğanları, kekik ve defne yaprağını ekleyin.

Sebzeleri hafif diri kalacak şekilde pişirin. Tuz, karabiber, margarin ve soğanın yeşil kısımlarını ekleyin. Ateşten alıp 15 dakika dinlendirin.

[ML® Türlü için tıklayın](#)