



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ TÜRLÜSÜ

1/2 kg. kemikli parça et
1 adet soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
4-5 adet patates
2 adet kabak
1 adet küçük boy kereviz
1'er adet kırmızı biber ve pırasa
1 demet maydanoz
Yarım demet dereotu
2-3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı

Patates, kabak ve kerevizi temizleyip, iri küpler şeklinde, kırmızı biber ve pırasayı 2'şer santim eninde doğrayın. Soğanı yemeklik doğrayıp, tereyağıyla pembeleşene kadar kavurun. Etleri ilave edip, 2-3 dakika daha kavurun. Doğranmış sebzeleri tencereye alın, 5 dakika daha soteleyin. Biber ve domates salçasını ekleyip, karıştırın. Sarmısakları dilimleyip, 4-5 su bardağı sıcak su ile birlikte tencereye ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp, harlı ateşte 10 dakika pişirin. Kısık ateşe alıp, 30 dakika daha pişirin. Maydanoz ve dereotunu incecik kıyıp, tencereye ilave edin. 5 dakika daha pişirin.

