



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY KIŞ TÜRLÜSÜ

Havuç, kereviz kökü, pırasa, şalgam ve yerelması ayrı ayrı ayıklayınız, doğrayıp yıkayınız. Süzdükten sonra koyun etini ufak ufak doğrayınız, tavada tereyağı ile 20 dakika kadar kavurup, tuz, biber ekiniz. Kararında su ya da etsuyu koyunuz, kapayıp orta ateşte pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:53835 • adı:KOLAY KIŞ TÜRLÜSÜ • gönderen:dadı kalfa • indirme tarihi:03.04.2025 - 06:57