



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞLAMA KOYUN ETİ

1 kilo koyun eti (kol kısmından)
3 adet havuç
1 adet kereviz
100 gram tereyağı
2 yumurta
4 adet patates
1 limon
3-4 soğan
tuz

Kemikli eti, birer kişilik parçalara ayırınız. Bol su ile ateşe oturtunuz. Biraz yumuşayınca içine kabuğu soyulmuş, üçe ayrılmış havuç, ince doğranmış soğanı koyup, kerevizi de ilâve ediniz. Tuzu da atarak, yavaş yavaş suyu azalınca kadar pişiriniz. Diğer tarafta, unu yağ ile kavurup, ete ilâve ediniz. Kaynayınca yumurta ve limonla yaptığınız terbiyeyi dökünüz. Sonra içine kesme şeker büyüklüğünde haşlanmış patates koyup servis yapınız.