



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN HAŞLAMASI

1 kilo et
4 adet patates
2 adet kereviz
10 adet küçük soğan
2 adet havuç
Yeteri kadar tuz ve maydanoz

Kol, döş, incik, fileto taraflarından irice parçalar kesilir. Etlar iyice yıkandıktan sonra büyükçe bir kap içinde soğuk su ile ateşe konur. Kaynamağa yakın, üzerine toplanan köpükler iyice alınır. Yarı pişmiş durumda sebzeler düzgün kesilmiş olarak ilâve edilir. Patates çabuk pişeceğiinden geç konur. Et piştikten sonra üzerine maydanoz konur. Eğer arzU edilirse terbiye yapılabilir.