



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN HAŞLAMASI

1 kg. kemikli koyun eti
4 orta boy patates
2 kereviz
2 orta boy havuç
10 adet arpacık soğanı
1 demet maydanoz
5 bardak su
tuz

Koyun eti, 5 bardak tuzlu suda, üzerindeki köpükler alınarak 1,5-2 saat kadar haşlanır. Daha sonra yıkanıp doğranmış sebzelerle soğan katılır, yarım saat sonra kıyılmış maydanoz ilave edildikten sonra ateşten alınır.
