



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOYUN SÖĞÜŞÜ

MALZEME:

- 1 koyun budu
- 1 bağ havuç
- 2 adet soğan
- 1 tane pırasa
- 1 demet maydanoz
- 1 diş sarımsak

HAZIRLANIŞI:

Bir tencerenin içine yıkayıp temizlenmiş koyun budu, üç yerinden kemiği kırılarak konur. Üzerine tencerenin kenarından iki parmak aşağısına kadar su doldurulur, içine kabuğa soyulmuş soğanlar bütün halde üzeri kazınmış bir havuç maydanoz ve iri parçalara kesilmiş pırasa ve bir diş sarımsak atılır. Etin iyi pişmesi için bir saat sonra ters yüz etmeli (yani etin iki tarafını da birer saat kaynatmalıdır.) Et soğuduktan sonra dilimlere kesilir sofraya götürülür.

[ML® Söğüş Tavuk için tıklayın](#)