



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ BAHAR TÜRLÜSÜ

2 adet patlıcan
2 adet patates
2 adet soğan
2 adet domates
5 adet biber
6 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su
450 gram kuzu eti

Öncelikle kuzu etlerini yıkayıp tencerenin dibine yerleştirin. Üzerine sarımsakları da ekleyip karıştırın. Patlıcanları, patatesleri, biberleri irice doğrayıp tencerenin içine alın. Rendelenmiş soğanları, doğranmış domatesi ve tereyağını ekleyip karıştırın. Üzerine suyunu ve istediğiniz baharatları ekleyip kaynamaya bırakın. 40 dakika kadar birlikte pişmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın.