



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ BÖRÜLCE

8 kişilik
2 çorba kaşığı margarin
Yarım kg kuzu kuşbaşı
1 kg börülce
2 adet orta boy patates
3 adet orta boy domates
2 su bardağı su
Tuz
Süslemek için:
Yarım demet dereotu

Yağı bir tencerede eritin. Üzerine etleri ilave edip, et suyunu bırakıp çekene dek soteleyin. Ardından üzerine, ayıklanmış ve temizlenmiş bütün börülceleri ilave edin. İri doğranmış patatesleri de ekleyip 10 dakika daha soteleyin. Sonrasında küçük doğranmış domatesleri, 2 bardak suyu ve tuzu katıp, 45 dakika pişmeye bırakın. İnce kıyılmış dereotuyla süsleyip servis yapın.