



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ LAHANA

Yarım kilo yağsız kuzu eti (kuşbaşı)

Yarım kilo ince doğranmış soğan

2 çay kaşığı yağ

1 kilo iri iri doğranmış lahana

250 gr. iri doğranmış havuç

Yarım kilo iri doğranmış patates

Tuz

Karabiber

1 kaşık kıyılmış dereotu

2 bardak et suyu

Soğanları etlerle kızgın yağda kavurun, içine lahanayı ve havucu ilâve edin. Tuzunu, biberini, dereotunu, et suyunu koyup kaynatın. Kaynamaya başlayınca ateşini hafifletip, 1.5 saat kadar pişirin. İndirmeden 15 dakika önce patatesleri atın, tuzunu biberini ayarlayın. Suyunu koyulaştırmak için de biraz un ilâve edin.