



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ TÜRLÜ

300 gr. kuzu eti
1 soğan
2 adet havuç
2 adet patates
2 adet kabak
2 adet patlıcan
2 adet kırmızı biber
2 adet dolmalık biber
2 defne yaprağı
1 çay kaşığı toz şeker
1/2 çay bardağı zeytinyağı
4 dal taze soğan
6 dal maydanoz
6 dal dereotu
Tuz

Kuşbaşı kuzu eti, kıyılmış soğan, dilimlenmiş havuç, patates, kabak, alacalı soyulup dilimlenmiş patlıcan, doğranmış kırmızı ve dolmalık biberi tencereye koyun. Üzerine defne yaprağı, toz şeker ve zeytinyağını koyun. Sebzeler biraz yumuşayınca kıyılmış taze soğan, maydanoz, dereotu ve tuz ekleyin. Sebzeler yumuşayana kadar pişirin.