



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU GERDAN HAŞLAMA

<https://migros.com.tr>

6 parça kuzu gerdan
4 adet patates
2 adet havuç
3 adet kuru soğan
1 adet defne yaprağı
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tane karabiber
Yarım limonun suyu
Tuz

1. Patatesleri soyup dörde bölün.
2. Havuçları temizleyip verrev dilimleyin.
3. Soğanı temizleyin, kesmeyin.
4. Sıvı yağı tencereye ekleyin ve ısınınca etleri ekleyip, 2-3 dakika pişirin.
5. Tuz, karabiber, defne yaprağı ve sıcak suyu ilave edip tencerenin kapağını kapatın. 25 dakika kadar pişirin.
6. Sırasıyla havuç, soğan ve patatesleri ekleyip sebzeler yumuşayana kadar pişirmeye devam edin.
7. Limon suyu ve tereyağını ilave edin, karıştırıp ocaktan alın.

