



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞLAMA KUZU ETİ

5 parça kuzu eti
5 küçük patates
3 büyük havuç
1 bağ maydanoz
1 bağ dereotu
1 bağ taze soğan
100 gr tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber

Kuzu etleri üzerini 2-3 parmak geçecek ölçüde su ile haşlanır. Ayrı bir tencerede tereyağ eritilir. Salça konup, haşlanan etin suyu üzerine eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan et suyuna havuçlar salınır. Havuçlar yumuşamaya başlayınca patatesler ilave edilir. Sebzeler pişmeye yüz tutunca haşlanmış etler konur. Özleşene kadar kaynatılır. Doğranmış taze soğanlar ilave edilip ocağın altı kapatılır. Not: arzu edilirse maydanoz ve dereotu ile süslenerek servis edilebilir.

