



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU HAŞLAMA

800 gram parça kuzu eti
4 adet patates
4 adet havuç
2 adet kuru soğan
5 su bardağı su
1 adet limon
1 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber

Etleri tencereye alın.

Üzerine su eklediğiniz etleri orta ateşte haşlanmaya bırakın.

Haşlama esnasında suyun üzerinde biriken köpükleri kevgir yardımıyla alın.

Patates, soğan ve havuçları soyup iri iri doğrayın.

Etler yumuşadığında sebzeleri de tencereye ekleyin.

Limonun suyu, tuz ve karabiber de ekleyip pişirmeye devam edin.

Una yemeğin suyundan ekleyip açın ve hazırladığınız meyaneyi tencereye ilave edin.

Sebzeler pişip etin suyu kıvam aldığı anda yemeğinizi tabaklara bölüştürün.

Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpip servis edin.

