



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU HAŞLAMA

Yarım kilo iri parça kuzu eti
10 adet arpacık soğan
4 adet orta boy patates
4 adet orta boy havuç
5 su bardağı su
1 adet taze sıkılmış limon suyu
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber

Derin bir tencereye iri parçalar halinde doğranmış etleri alın ve suda haşlamaya başlayın. Tencere yüzeyine çıkan köpükleri bir kevgir yardımıyla alın. Soğanları soyun, patatesleri soyup ikiye bölün, havuçları soyup iri iri doğrayın. Yumuşayana kadar pişen etlere doğranmış sebze, baharatlar ve limon suyunu katıp kısık ateşte pişirme işlemini sürdürün. Karabiber ve tuzu da ekleyip sebzeler yumuşayınca ve et pişene kadar pişirin. Yemeğiniz piştikten sonra ağzı kapalı şekilde 10 dakika dinlendirin ve servis edin.

