



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZU HAŞLAMA

1 Kg Koyun ya da Kuzu Eti (kol ya da kürek kısmından, kemikli)  
4 adet Patates  
3 adet Havuç  
1 adet Kereviz (yaprakları dahil)  
8 adet Şalgam  
2 adet Kuru Soğan  
Maydanoz  
Defne Yapağı  
Kekik  
Karanfil  
3 adet Arpacık Soğanı  
Tuz  
Karabiber

Bir tencereye parçalanmış etleri, üstüne çıkacak kadar su ve tuz koyarak kaynamaya bırakın. 1,5 saat kadar kaynatın. Arada bir suyun üstünde toplanan köpükleri delikli kepçe ile alınız.

Daha sonra, soğan, karanfil, maydanoz, defne yapağı, kekik, ufak ufak doğranmış tüm sebzeleri tencereye atınız. 1,5 saat kadar daha pişirmeye devam edin. Su azalmışsa ekleyebilirsiniz. Etleri tabağa alıp etrafını süsleyerek servis yapınız.

Not: Suyu da çorba yapmak için kullanılabilir.