



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU HAŞLAMA

1000 grum kuzu eti
15 adet arpacık soğanı ya da 2 orta baş soğan
400 gram sarı patates (4 orta)
200 gram havuç (3 orta)
100 gram kereviz (1 orta)
10 bardak su
Tuz

Bir tencereye; kol veya kürek tarafından kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 1000 gram kuzu eti, üstleri kazınmış meyilli kesilmiş 3 orta havuç, soyulmuş, yarım ay şeklinde kesilmiş 1 kereviz, 15 adet arpacık soğanı ya da sekize bölünmüş 2 orta soğan, 10 bardak su ile, yarım çorba kaşığı da tuz koyarak tencereyi ateşe oturtmalı, suyun ısınmasıyla üstünde biriken köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ortadan daha az kuvvetteki ateşte 2 saat kadar haşlamaya bırakmalıdır. Sonra tencereye; kabukları soyulmuş ve yarım parmak kalınlığında yarım daire şeklinde kesilmiş 3 orta baş sarı patates ilâve ederek tekrar tencerenin kapağını kapatmalı ve etler pişip de iyice yumuşak bir hal alınca kadar aşağı yukarı yarım saattan üç çeyrek saat arasında haşlamalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

Not: Aynı şekilde koyun eti de haşlanabilir; Haşlama süt kuzusundan yapıldığında tencereye 7, koyun etinden yapıldığında da 8 bardak su koyarak haşlamak gerekir.
