



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU HAŞLAMA

Yarım kg kemikli kuzu eti
2 havuç
3 patates
1 limon
Tuz
Karabiber

Eti 5-6 Su bardağı su ilavesiyle tencereye koyun. Orta ısı ateşte kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra ateşi kısın ve yüzeyde biriken köpüğü bir kevgirle alıp atın. kabuğu kazınıp iri halkalar halinde doğranmış havucu ilave ederek kısık ateşte, et yumuşayınca kadar pişirin.
kabuğunu sovuş 4-5 parçaya ayırdığınız patatesi ve tuzunu ekleyin.
Patates yumuşayınca kadar pişirip üzerine limon suyu ve karabiber ekleyerek sıcak servis yapın.

Not: Bu yetnek suluca olur, bu nedenle su miktarını pişerken kontrol altında bulundurun; et pişerken suyu azalacak olursa sıcak su ekleyebilirsiniz.