



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU HAŞLAMA

500 gr. kuzu kol
1 adet büyük boy soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
4-5 adet tane karabiber
Tuz
Garnitür için:
3 adet patates
2'şer adet kabakve havuç
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Kuzu kolunu büyükçe bir tencereye alın. Soğanı yemeklik doğrayıp, 2 çorba kaşığı tereyağı ile birlikte tencereye ekleyin. Yüksek ateşte, et suyunu bırakmadan, çevirerek kızartın. Et kızarıncaya başka bir tencereye alın. Tencereye salça, tane karabiber ve kalan tereyağını ekleyin. Üzerine üç su bardağı sıcak su ilave edip, orta hararetle ateşte bir saat kadar pişirin. Ocaktan almadan önce tuzunu ayarlayın. Garnitür için sebzeleri temizleyip parmak şeklinde doğrayın. Zeytinyağını geniş bir tavaya alıp, kızdırın. Sebzeleri ekleyin. Tavayı sallayarak sebzeleri soteleyin. Sebzeleri servis tabağına alıp, üzerine eti yerleştirerek servis yapın.