



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KUZU YAHNİ

500 gram iri doğranmış kuzu eti
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı sıcak su
2 adet orta boy soğan
2 adet patates
4 adet yeşil biber
7-8 diş sarımsak
2 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Kekik

Zeytinyağını tencerede kızdırın.

Kuşbaşı etleri ilave edin ve suyunu çekene kadar orta ateşte kavurun.

Bu esnada sarımsakları ezin, soğanları doğrayın.

Patatesleri kuşbaşı, biberleri ise halka halka doğrayın.

Etler kavrulunca sarımsak, soğan, biber ve patatesi ilave edin.

Salçayı ve suyunu da ekleyip orta ateşte 40 dakika kadar pişirin.

Pişmesine yakın tuzunu ve baharatlarını da ilave edip ocaktan alın.

Soğutmadan servis edin.

