



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## OTLU KUZU HAŞLAMASI

1 kg parça kuzu eti  
1 adet kuru soğan  
1 çorba kaşığı kuru tarhun  
2 diş sarımsak  
10-15 dal maydanoz  
10-15 dal dereotu  
1 adet taze soğan  
Tuz

Kuzu eti ve kıyılmış kuru soğan tencereye konur. Üzerini bir parmak geçecek kadar su konur. Kaynayınca üzerindeki köpükler alınır. Üzerine tarhun iri kıyılmış maydanoz, dereotu, taze soğan ve tuz eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır, 10 dakika daha pişirilir.