



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARÇA ETLİ TÜRLÜ

500 gr parça et
2 adet kuru soğan
5 adet arliston biber
3 adet havuç
2 adet kırmızı biber
2 orba kaşığı biber salçası
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı pul biber
50 gr yağ
3 adet patates
Tuz

Yağı tencereye koyun. Eti kısık ateşte suyunu bırakıp çekene kadar pişmeye bırakın. Pişince yemeklik doğradığınız soğanları ekleyin. Biraz bu şekilde kavurup sonra halka halka doğradığınız havuçları, kp küp doğradığınız patatesleri ve yemeklik doğradığınız biberleri ekleyin. Salçayı ilave edip biraz karıştırmın. Salçanın kokusu çıkınca 4 bardak kadar kaynar su ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Baharatlarını ekleyin. Pişmeye bırakın.