



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES VE ENGİNARLI KUZU BUT

1 kg kuzu but (kuşbaşı doğranış)
3 dal taze kekik
1 dal biberiye
1 adet defne yaprağı
10 adet arpacık soğan
3 diş sarımsak
5 adet ufak boy patates (4'e kesilmiş)
5 adet enginar (4'e kesilmiş)
500 ml sıcak su
Tuz
Karabiber

Kuşbaşı doğranmış etleri zeytinyağında içleri çiğ kalacak şekilde kızartın ve kenara alın.
Aynı tavaya arpacık soğanlarını ve sarımsakları bütün halde ilave ederek 2 dakika soteleyin.
Ardından patates,enginar ve otları ilave ederek 2 dakika daha soteledikten sonra eti ilave edin.
Son olarak suyunu ilave edin ve kısık ateşte 45 dakika pişirin.