



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KUZU GERDAN

6 adet kuzu gerdan
2 adet orta boy soğan
2 adet patates
5 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 diş sarımsak
1,5 litre su
Kekik
Tuz

Etleri tuzlayıp kekikledikten sonra yayvan karnıyark tenceresi gibi bir tencerede sıvı yağ ile çevirerek kızartınız. Kızaran etleri derin bir tencereye alıp 1,5 litre su ilavesi ile haşlayınız. Kızartma yapılan tencerede iri doğanmış soğanları, küp şeklinde kesilmiş havuçları sıvı yağ ile kavurunuz. Salçayı ve küp şeklinde kesilmiş patatesleri ekleyip 1 çay bardağı su ilavesi ile biraz kaynatınız. Etlere haşlandığı tencereye patatesli soteyi ve tuz ilave edip pişiriniz.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 11.09.2024