



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REZENELİ KUZU

- 700 gr kuzu eti
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet patlıcan
- 2 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 adet kabak
- 1 su bardağı bezelye
- 2 adet kök rezene
- 3 yemek kaşığı yağ
- 3 adet domates
- 1 çay kaşığı tuz

Soğanı yemeklik doğrayıp yağda kavurun. Kuzu etini sotelik doğrayıp ilave edin, suyunu çekene kadar kavurun. Domates, rezene, kabak, patlıcan, patates ve havucu kare kare doğrayıp bezelye ve tuz ile beraber etinize ilave edin. Yarım litre su ekleyip 30 dakika orta ateşte pişirin
