



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ HAŞLAMA ET

MALZEMELER

1 Kg Koyun Eti (Kemikli Parça Et)
3 Adet Havuç
3 Adet Patates
2 Adet Limon Suyu
2 Yumurta Sarısı
1 Demet Maydanoz
3 Adet Soğan
4-5 Su Bardağı Su
Tuz , Karabiber

YAPILIŞI

4-5 bardak suyu kaynatalım. Parçalanmış eti, kaynayan suya atıp, doğranmış havuç, patates ve iri doğranmış soğanı ilave edelim. Tuzunu ve karabiberini ayarlayalım. Kapağını kapatarak pişmeye bırakalım. Dödüklü tencerede yarım saat, çelik tencerede ise etler yumuşayana kadar pişirelim.

Haşlamanın daha lezzetli olması için limon ve yumurta ile terbiye yapmak gerekir. Terbiye için, yumurta sarılarını biraz tuzla çırpalım. Üzerine limon suyunu ekleyelim. Yemeğin suyundan biraz alıp yaptığımız terbiyeye ekleyerek çırpmaya devam edelim. Sonra pişmiş yemeğin üzerine döküp karıştıralım. İnce ince kıyılmış maydanozu da tabaklara serpip haşlamamızı tatlandıralım.