



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KUZU

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

2 Çorba Kaşığı (70 Gr) Margarin
600 gr Kuşbaşı Kuzu Eti
3 Adet Soğan
1 Çorba Kaşığı Salça
5 Adet Patates
3 Adet Havuç
2 Su Bardağı Sıcak Su
1/2 Demet Maydanoz
Tuz, Karabiber, Kekik

Eti tencereye alın ve suyunu salıp çekene dek kavurun. Üzerine margarini ekleyip biraz karıştırın. İnce kıyılmış soğanı ilave edin ve bir-iki kez daha karıştırın. Sırasıyla küp doğranmış havuçları, salçayı, küp doğranmış patatesi ekleyip kavurun. Kekik, karabiber, tuz ilave edin. 2 su bardağı sıcak suyu ekleyip kapağını kapatarak kısık ateşte yaklaşık 45 dakika - 1 saat etler yumuşayana kadar pişirin. Tencereyi ocaktan almadan önce kıyılmış maydanoz ilave edin.

Püf Noktası: Yemeğinize su eklemeyen önce et ve sebzeyi birlikte en az 5 dakika kavurmaya dikkat edin. Bu işlem yemeğin lezzetini artıracaktır. Yemeğinize tane karabiber ve bir tutam da tarçın eklerseniz, farklı bir lezzet yakalayabilirsiniz.

