



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KUZU

750 gram kuşbaşıdan daha iri doğranmış parça kuzu eti
3 çorba kaşığı tereyağı
15 adet arpacık soğan
5 diş sarımsak
2 adet havuç
3 adet patates
Yeteri kadar su
2 adet domates
5-6 adet sivri biber
1 çay kaşığı silme kimyon
2 dal kekik
Tuz
Karabiber

Eti tencereye alıp, suyunu salıp çekene dek ara sıra karıştırarak kavurun. Üzerine tereyağı arpacık soğan, sarımsak ve irice doğranmış havuç ekleyip birlikte soteleyin. Dilimlenmiş patatesi katıp sotelemeye devam edin. Birkaç dakika sonra bir buçuk su bardağı sıcak su, tuz, karabiber ve kimyon koyun. Tencerenin kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirin. Üzerine irice doğranmış domates ve biberi katın. Bu şekilde et yumuşayana dek, gerekirse su ilave ederek pişirin. Kekikle süsleyerek servis yapın.

