



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ŞEFİN TÜRLÜSÜ

### MALZEMELER

Taze fasulye:500gr  
Kabak:1ad  
Patlıcanı:2ad  
Havuç:1ad  
Patates:2ad  
Kuzu kemikli:250gr  
Salça  
Sıvıyağ:50ml  
Margarin:50gr  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı pul biber  
Maydonoz  
Dere otu  
Soğan:2ad  
Kereviz yaprağı  
Fesleğen

### YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu kemikli etimizi haşlayalım ve içine biraz tuz karabiber kabuklu patates, havuç, maydonoz, soğan, dereotu, kereviz yaprağı, fesleğen, ekleyip kaynatalım Tenceremize soğanlarımızla beraber fasülyelerimizi atıp kavuralım. Daha sonra havuçlarımızı atıp kavurmaya başlayalım, Havuçlardan sonra salçamızı ekleyip kavuralım bu zaman süre içerisinde etimiz pişmiş olur ve süzdürüp etlerimizi ayırdıktan sonra suyu atmamız tencerede kaynaya dursun sebzeler artık çöp. Ve etsuyunu ekleyelim ve etlerimizi atıp kaynamaya bırakalım. Kuşbaşı doğradığımız kabak ve patlıcanı kızartalım tork havluya koyup yağlarını çekirelim. Fasulye ve havuç piştikten sonra tuzunu ve baharatlarını ayarlayalım ve kaynatıp kefini alalım. Sonra fırın kabımıza dökelim yemeğimizi üstne sırasıyla kabak, patlıcan, domates, biber ekleyip fırınlatalım.

[ML® Yaz Türüsü için tıklayın](#)