



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİRKELİ HARDALLI PIRASA

<https://www.posta.com.tr>

200 gr. kuzu kuşbaşı  
3 çorba kaşığı tereyağı  
7 adet pırasa  
10 adet arpacık soğan  
6 adet taze soğan  
1 adet havuç  
250 gr. taze sarımsak  
Yarım çay bardağı sirke  
1 çay kaşığı toz hardal (ya da 1,5 tatlı kaşığı sos hardal)  
Tuz  
Karabiber  
Üzerine:  
Taze nane

Kuzu etlerini suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Arpacık soğanları ekleyin ve birlikte 6 -7 dakika daha kavurun. Üzerine 1,5 çay bardağı su ekleyerek, etler yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin. Doğranmış pırasa, taze soğan, havuç ve sarımsakları ekleyerek, sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Baharatlar ve sirkeyi ekleyin. Üzerine taze nane serpererek servis yapın.

