



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRLÜ

Malzeme :

300 gr. kuzu eti

150 gr. tereyağı (7 çorba kaşığı)

2 orta büyüklükte soğan

300 gr. ayşekadın fasulyesi

400 gr. kabak

400 gr. patlıcan

150 gr. bamya

400 gr. (3 büyük) domates

6 yeşil biber

4 bardak su

yarım fincan sirke

tuz

Yapılışı:

Bir sahana iki buçuk çorba kaşığı tereyağı, küçük kesilmiş iki soğan, kemikli olarak kuşbaşı doğranmış 300 gram kuzu eti ile bir tatlı kaşığı tuz koyarak, etler suyunu salıp sonra tekrar çekene kadar, arada bir karıştırmak suretiyle orta hararettteki ateşte 20 - 25 dakika pişirilir, ateşten alınarak bir kenara bırakılır. Etler pişmekte iken, 300 gram ayşekadın fasulyesinin kenarları, kılçıkları çıkarılır gibi incecik kesilip atıldıktan sonra, ortalarından ikiye kesilmiş olarak, içinde su bulunan bir tencereye atılır. 400 gram kabağın üstleri kazındıktan sonra uzunluklarına dörde bölünür, çekirdek kısımları kesilip atılır, ikişer parmak eninde küçük parçalar halinde kesilmiş olarak bunlar da fasulyelerin üstüne atılır. Sonra 300 gram patlıcanın kabukları, alaca denilen biçimde soyulur, uzunluğuna ortadan ikiye kesilir, bunlar da ikişer parmak eninde küçük parçalara doğranıp, içinde bol tuzlu su bulunan ayrı bir tencereye konur. 150 gram bamyanın tepeleri külah biçiminde kesilerek ayıklandıktan sonra sirkeli, tuzlu suya yatırılıp bırakılır. Önce kabak ve fasulyelerin suları dökülerek tencereye konur, bir bardak su ve 2 çorba kaşığı tereyağı katılarak ateşe konur. Tencerenin ağzı kapatılır. Tenceredeki su kendini çekinceye kadar önce kuvvetli, sonra orta ateşte 15 - 20 dakika pişirilir. Tencere ateşten alınarak bir kenara bırakılır. Bundan sonra bir tava veya sahana 3 çorba kaşığı tereyağı konarak kızdırılır, tuzlu suda bırakılmış, sonra da hafifçe sıkılarak suyu çıkarılmış patlıcanlar bu yağa atılır, hafif bir renk alıncaya kadar arada bir karıştırılarak kızartılır. Tava ateşten alınır ve patlıcanlar da bir kenara bırakılır. Kabak ve fasulyelerin bulunduğu tencere tekrar alınır, buna önce bamyalar ilâve edilir. (Tuzlu ve sirkeli suya yatırılan bamyaları iyice yıkandıktan sonra tencereye koyunuz.) Bunların üstlerine de kabukları soyulmuş domateslerin yarısı, onların üzerine de patlıcanları yerleştirdikten sonra, hepsinin üzerine halkalara doğranmış domateslerle 6 tane yeşil biber oturtulur. Türünün tencereye döşenmesi sona erince, bunlara 2 tatlı kaşığı tuz ile 3 bardak su katılarak tencerenin kapağı kapatılır. Özellikle fasulyeler iyice yumuşak bir hal alana kadar orta hararettteki ateşte bir saat kadar pişirilir.