



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TÜRLÜ

300 gr dana veya kuşbaşı et  
2 adet orta boy havuç  
200 gr taze fasulye  
2 adet orta boy patlıcan  
2 adet orta boy kabak  
3 adet dolmalık yeşilbiber  
2 adet orta boy soğan  
7 diş sarımsak  
3 adet orta boy domates  
2 su bardağı su veya et suyu  
Tuz, karabiber, pul biber

Önce sebzeleri ayıklayıp temizledikten sonra istediğiniz şekilde ayrı ayrı kaselerde doğrayın. Tereyağını tencerede kızdırıp eti ilave edin. Suyunu salıp çekene dek kavurun. Doğranmış soğanları ekleyin. Soğanlar yumuşayınca sırasıyla havucu, taze fasulyeyi, patlıcanı, biberi, kabağı, kerevizi, domatesi ve bamyayı kavurun. Tuzunu ve baharatını ekleyip tatlandırdıktan sonra çok kısık ateşte, sebzeler yumuşayınca kadar kendi suyuyla pişirin.

