



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TÜRLÜ

Yarım kilo kuzu eti  
1 tane büyük boy kuru soğan  
4 diş sarımsak  
4 tane orta boylarda yeşil biber  
2 tane kırmızı biber  
4 tane domates  
3 tane patlıcan  
2 tane patates  
2 tane kabak  
200 gram kadar taze fasulye  
Yarım su bardağı ile sıcak su  
1 tatlı kaşığı ile domates salçası  
4 yemek kaşığı ile zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karabiber

Etimizdeki yağlı kısımları alalım ve küp şeklinde doğrayın.

Soğanımızın kabuklarını soyuyoruz ve küp şeklinde doğrayın.

Sarımsakları ince bir şekilde kesin.

Yeşil ve kırmızı biberleri ortadan ikiye kesiyoruz , çekirdeklerini aldıktan sonra irice kesin.

Domates ve patateslerin kabuklarını soyun ve büyük büyük kesin.

Taze fasulyelerin uç kısımlarını kesin ve kılçıklarını da alıp ikiye bölün.

Güveç yada tencereye zeytinyağı ekleyip iyice kızdırana kadar ateşte bırakın.

Kuzu eti suyunu çekene kadar yüksek ateşte kavurun.

Sonra sıra ile ; kuru soğanı, sarımsağı, taze fasulyeyi, patatesi, patlıcanı, biberi, kabağı ve domatesleri etimize ekleyin.

Başka bir kapta zeytinyağı ile birlikte sıcak su ve domates salçasını karıştırın ve domateslerin üzerinde gezdirin. Tuz ve karabiber ekleyerek tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte 45 ile 50 dakika arasında pişirin.

