



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TÜRLÜ

350 gram kuzu kuşbaşı et  
2 adet kuru soğan  
1 adet patlıcan  
1 adet patates  
1 adet kabak  
150 gram taze fasulye  
3 adet olgun domates  
2 adet biber  
1 adet küçük kırmızı biber  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
Yarım limon suyu

Zeytinyağını tenceremize koyup kuşbaşı doğradığımız etlerimizi çeviriyoruz. 5 Dakika çevirdiğimiz etlerimize 2 bardak sıcak su ekleyip 15 dakika daha pişiriyoruz. Suyu az kalan ete doğradığımız fasulyeyi ilave edip 10 dakika daha pişiriyoruz. Kuşbaşı doğradığımız soğanı ve üzerine diğer malzemeleri yerleştirip, su koymadan 5 dakika ağzını kapatıp solmasını bekliyoruz. Salçaları, yarım limon suyunu ve 1 bardak suyu ekleyip sebzeler az diri kalacak kıvamda pişiriyoruz. Yemeğimiz 20 dakika dinlendiğinde kıvamına gelecektir.

Not: Sevdiğiniz sebzeyi artırabilirsiniz