



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRLÜ

Malzemeler

Yarım kg. dana eti
2 adet patates
2 adet havuç
1 adet soğan
1 çay bardağı bezelye
3 adet sivribiber
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1,5 su bardağı su
Karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Önce etleri iri kuşbaşı doğrayın. Bir tencerenin içerisinde yağı kızdırıp ince kıyılmış soğanları tencereye koyup bir iki kere çevirin. Sonra eti ve küçük doğranmış havuçları atın. 1-2 dakika kavurun. Üzerine 1,5 bardak suyu ekleyip orta harlı ateşte etler ve havuçlar yumuşayana kadar pişirin (gerekirse su ilave edebilirsiniz). Daha sonra patatesleri kare şeklinde doğrayıp, et pişince doğranmış sivribiberi ve bezelyeyi patateslerle birlikte tencereye atm. Patatesler yumuşayınca kadar hafif ateşte pişirip ateşten aldıktan sonra servis yapabilirsiniz.
