



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TÜRLÜ

250 gr. kuşbaşı koyun eti  
2 orta boy soğan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
2 adet pırasa  
2 orta boy kereviz  
2 orta boy havuç  
2 orta boy patates  
2 yemek kaşığı margarin ya da tereyağı  
tuz

Bir çelik tencereye yıkanmış et, 1 adet kıyılmış soğan ve 1 kaşık yağ koyup ateşe oturtun. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Sebzelerin kabuklarını ayıklayın. Yıkadıktan sonra havuçları, pırasaları, patatesi ve kerevizi yarım parmak uzunluğunda doğrayın. Etlere önce 1 kaşık salça katıp karıştırın. Üzerine sırayla havuç, pırasa, kereviz ve patatesleri yerleştirin. İnce yarım halkalar halinde doğranmış soğanı serpiştirin. 1 kaşık yağ, 1 bardak sıcak su ve yeterince tuz koyup kapağını örtün ve kısık ateşte 30-40 dakika pişirin. Türünü uygun bir tabağa ters çevirerek boşaltın. Ortasında etler, çevresinde sebzeler olduğu servis yapın.

---