



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRLÜ

Malzeme:

- 1/2 kg taze fasulye
- 1 adet patlıcan
- 1 adet kabak
- 1 adet patates
- 2 adet sivri biber
- 1/2 kg bezelye
- 1 adet büyük soğan
- 1/2 kg kuzu eti
- 1 çorba kaşığı margarin
- 3 adet domates

Hazırlanışı:

Sebzeler ayıklanır, taze fasulye ve bezelye bir arada suya konur, diğer sebzelerde başka kaptaki suya konur. Diğer taraftan ince kıyılmış soğan 1w çorba kaşığı margarinde pembeleşene kadar kavrulur buna kuzu eti ilâve edilerek 5 dakika daha karıştırılır, kabukları soyulup doğranmış domates ve süzölmüş fasulye ve bezelyeler de ilâve edilerek buharı çıktıktan sonra kısık ateşte 15 dakika pişirilir, daha sonra diğer sebzelerde süzölerek tencereye konur tuz ilâve edildikten sonra kısık ateşte 10 dakika daha pişirilir ve ateş söndüröldükten sonra 15 dakika daha kapağı kapalı olarak demlenmeye bırakılır.