



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ TÜRLÜSÜ

<https://www.milliyet.com.tr>

200 gram kuzu eti (kavurmalık kesilmiş)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 büyük soğan (ayıklanmış bütün)
12-14 adet çalı fasulyesi (ayıklanıp şerit kesilmiş)
2 adet orta boy kabak (dış kabuğu alınıp 1,5 parmak kalınlığında halka şeklinde doğranmış)
2 adet küçük patlıcan (pijamalı soyulup 1,5 parmak kalınlığında halka şeklinde doğranmış)
1 avuç taze bamya yıkanıp (ayıklanmış)
2 adet orta boy patates ayıklanıp (1,5 parmak kalınlığında halka şeklinde doğranmış)
8-10 adet kültür mantarı (kabukları soyulup, sapı çıkartılmış)
2 adet iri domates (kabukları alınıp küp küp doğranmış)
1 çorba kaşığı tatlı biber salçası
Arzuınıza göre kırmızı, sarı, yeşilbiber kullanabilirsiniz.

Tencereye yağlar koyulur. Et sotelenir. Suyunu salıp tekrar çekince fasulyeleri eklenir ve bir süre daha sotelenir. Tencere ateşten alır, ortasına bütün soğanı koyulur. Et ve fasulyeler aşağıda kalacak şekilde sırasıyla biber kullanılacaksa biber, patates, patlıcan, kabak ve mantarlar döşenir, katların aralarına domatesler eşit şekilde dağıtılır. Biber salçası 1/2 bardak ılık su ve yeteri kadar tuz ile karıştırılır. Kat kat dizilen sebzelerin üzerine ilave edilir. Kapağı kapatılıp kuvvetli ateşe koyulur. Kaynayınca altı kısılır. Sebzeler yumuşayınca kadar pişirilir. Sebzeler önceden kızartılmadığı için eriyebilir. Sık sık kontrol edilmelidir.

