# TÜRLÜ




250 gr. kuzu kuşbaşı et
2 Adet patates
2 Adet kabak
1 Adet havuç
25 Adet taze fasulye
2 Adet patlıcan
2 Adet iri olgun domates
1 Çorba kaşığı salça
3 Adet yeşil sivri biber
1,5 Çorba kaşığı tuz
2 Adet iri kuru soğan
5 Yemek kaşığı sıvıyağ
3 Su bardağı sıcak su

# Tencereye yağ alınır, ısınınca üzerine et eklenir. Et suyunu salıp çekene kadar pişirilir.
# Et üzerine yarım daire şeklinde doğranmış kuru soğan konur, soğan yumuşayana kadar pişirilir, salça eklenir.
# Soğanlı etin üzerine 5'er dakika ara ile sırasıyla; fasulye, yeşil sivri biber, ince doğranmış havuç birlikte sonra, domates, patlıcan, patates, kabak ilave edilir, tuz atılır.
# Hafif kavrulmuş sebzelerin üzerine 3 su bardağı sıcak su eklenir, önce orta, sonra kısık ateşte yaklaşık 35 – 40 dakika pişirilir.
# Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Türlü hazırlanırken dikkat edilmesi gereken nokta, sebzelerin doku sertliği göz önünde bulundurarak, sırayla tencereye koymaktır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 195 | Adı: Türlü | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 14:36