KIŞ TÜRLÜSÜ

Malzemeler ; 6 kişi için

½ Kg Kuşbaşı Et

4 adet Pırasa

4 adet Patates

4 adet Havuç

1 adet Kereviz

2 adet Kuru Soğan

1 yemek kaşığı Sıvıyağ

1 yemek kaşığı Salça

1 Bardak Sıcak Su

Tuz, Kara Biber

Yapılışı:

Yağı tencereye koyup üzerine eti ve doğranmış soğanı ekleyin. Orta hararetli ateşte, soğanlar sararıp et de bıraktığı suyu çekene kadar kavurun. Salçayı ilave edin. Sebzelerin hepsini yıkayıp ayıklayın. Ceviz büyüklüğünde doğrayın. Patatesi en sonra koymak üzere, hepsini etin

üzerine yayın.

Tuz ve karabiber koyup karıştırın. Bir su bardağı sıcak su ekleyin. Kısık ateşte hepsi yumuşayıncaya kadar pişirin.

Kısık ateşte pişirilen yemek daha lezzetli olur

Afiyet olsun......