SEBZELİ KUZU HAŞLAMA  
  
Malzemeler ; 6 kişi için

1 Kg dilimlenmiş Kuzu Budu

1 adet Kuru Soğan

6 adet Patates

3 adet Havuç

3 adet Sivri Biber

5-6 diş Sarımsak

Tuz, Kara Biber  
  
 Yapılışı:  
  
İri parçalar halinde dilimlenmiş eti düdüklü tencereye koyun.

Soğanı ve biberleri bütün olarak, patatesler küçükse bütün, değilse ikiye üçe bölerek, havucu uzunlamasına dörde keserek etlerin üzerine ekleyin. Dört-beş bardak sıcak su ve tuz, karabiber, kekik ilave edin.

Tencereyi kapatıp, ateşe oturtun. Buhar çıktıktan sonra 25-30 dakika pişirin. Ateşten indirdikten sonra içine ezilmiş sarmısakları karıştırın.

Sebzeyi, eti ve suyu hep birlikte çukur tabaklarda servis yapın.

Dilerseniz kereviz ve limon suyu ekleyebilirsiniz.

Eğer suyundan artarsa biraz un ve yumurta ile terbiye yaparak nefis

bir çorba da elde edebilirsiniz.