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.