Tek Tavada Kıymalı Sebze

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 3-4 kişilik

Malzemeler:

- 300 g kıyma
- 1 adet soğan
- 1 adet kabak (küp)
- 1 adet havuç (küp)
- 1 adet kapya biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik

Servis Önerisi:

Yanına pilav veya lavaş ile servis edebilirsiniz. Pratik ev yemeğidir.

Yapılışı:

1. Kıymayı kavurma:

- Yağda soğanı yumuşatın, kıymayı ekleyip 6-7 dakika kavurun.

2. Sebzeler:

- Salçayı ekleyip 1 dakika çevirin.
- Sebzeleri ekleyin, 10-12 dakika orta ateşte pişirin.
- Gerekirse 2-3 yemek kaşığı sıcak su ekleyin.

>> **İpucu:** Sebzelerin sulu kalmasını isterseniz kapağı kapatıp kısa süre pişirin; daha kuru isterseniz kapağı açık tutun.

Kiraz'ın Mutfağı