

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. Sebzeleri hazırlayın:

- Soğanı yemeklik, havucu küçük küpler halinde doğrayın. Kabağı ve kapya biberi de benzer büyüklükte kesin; sebzeleri tencereye sırayla ekleyeceğiz.

2. Kıymayı kavurun:

- Geniş tavada sıvı yağı ısıtıp soğanı 3–4 dakika yumuşatın. Kıymayı ekleyip kaşıkla tane tane ayırın; rengi dönüp suyunu çekene kadar yaklaşık 6–7 dakika kavurun.
- Domates salçasını ekleyip bir dakika kokusu çıkana kadar karıştırın.

3. Sebzeleri sertlik sırasıyla pişirin:

- Önce havucu ekleyip 3–4 dakika çevirin. Ardından kapya biberi ve kabağı ilave edin; tuz, karabiber ve kekiği serpin.

Kiraz'ın Mutfağı

4. Yemeği tamamlayın:

- Orta ateşte 10–12 dakika, sebzeler yumuşayıp biçimini koruyana kadar pişirin. Tava kurursa 2–3 yemek kaşığı sıcak su ekleyin; daha sulu kıvam için kapağı kısa süre kapatın.
- Kıymanın ve havucun tamamen piştiğini kontrol edip sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Kabağı havuçtan sonra eklemek sebzelerin aynı anda ezilmesini önler; daha kuru sonuç için kapağı açık pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı