



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ PÜRELİ KEBAP

500 gr. kuzu eti  
1 Adet soğan  
1 kase mantar  
1 Adet defne yaprağı  
2 adet domates  
2 adet biber  
1 çorba kaşığı salça  
Yeterince tuz  
Yeterince karabiber  
Püresi için:  
3 adet sıvıyağ  
1 çorba kaşığı patates  
1 su bardağı tereyağı  
Yeterince süt  
Yuz

500 gr. kuzu etini tencereye koyup suyu çekene kadar kavurun. Kavrulduktan sonra üzerine defneyaprağını ve soğanı ilave edin. Üzerine küp kesilmiş mantarları , salçayı katın ve sıcak su ilave edip pişirin. Son olarak da biber ve domatesleri ilave edin. Püresi için 3 adet patatesi ince ince kesip tencereye alın . Üzerine sıcak su ilave edin.Daha sonra üzerine 1 su bardağı süt ilave edip tuzunu ekleyin.Fırın kabına kuzu etini üzerine patates püresini ekleyin.Patates püresinin üzerine de badem yerleştirip önceden ısıtılmış olan 170 derecelik fırında pişirin.