



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ELAZAHMAN KEBABI

40 gr margarin
30 gr Kuzu Kuşbaşı
40 gr. Pirzola
30 gr Kıyma
30 gr Tavuk Göğsü
30 gr Dana Kuşbaşı
30 gr havuç,
30 gr taze fasulye
30 gr mısır
30 gr ıspanak
30 gr kabak
30 gr sarımsak
30 gr yeşil biber
30 gr domates
30 gr safran
1 çay kasığı karabiber
1 çay kasığı kekik
1 çay kasığı tuz

Kuşbaşı etleri ve tavuğu çöp şişe takın. Tuz, karabiber, kekik ve ertilmiş margarin ile marine edin. Kömür ızgarasında pişirin. Sebzeleri ayrı ayrı püre yapın. Pilavı safranla hazırlayın. Tabağın ortasına pilavı yerleştirin. Çevresine etleri ve püreleri estetik biçimde yerleştirerek servis yapın.