



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KEBAP

1/2 kg. dana eti
1 ay bardağı bezelye
2 orba kaşığı margarin
2 patates
2 havuç
1 baş soğan
3 sivribiber
1,5 su bardağı su
Tuz

Etleri kuşbaşı doğrayın. Suyunu süzün. Margarinı eritin, ince kıyılmış soğanı, eti ve küçük küçük doğranmış havucu, üzerine 1,5 bardak su ekleyerek orta ısıda pişirin. Etler ve havuçlar pişene kadar ocakta tutun. Bu arada gerekirse biraz daha su ekleyebilirsiniz. Patatesleri kare şeklinde doğrayın. Et pişince; doğranmış sivribiber ve bezelyeyi patateslerle birlikte tencereye ilave edin. Patatesler yumuşayana kadar hafif ateşte pişirin. Sıcak servis yapın.