



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVCI KEBABI

1/2 kilo koyun eti (kuşbaşı)
1/2 kahve fincanı bezelye veya konservesi
2 baş soğan
1 adet iri domates
2 adet patates (orta büyüklükte)
2 adet havuç
2 çorba kaşığı margarin
2 bardak sıcak su
Tuz

İnce doğradığınız soğanları, eti dörde bölünmüş domatesi ve yağı koyup yarım saat kadar pişirin. Sonra tuzunu ve 2 bardak sıcak suyu ilave edin, tencerenin kapağını da kapayın ve pişmeye bırakın. Daha sonra tencerede irice doğradığınız havuçla patatesleri de ilave edip, pişmeye bırakın. Sebzeler yumuşayınca yemeğiniz servise hazırdır.