



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AVCI KEBABI

Köfte harcı için:

300 gr kıyma

2 yemek kaşığı galeta unu

1 orta boy soğan rendesi

1 tatlı kaşığı köfte baharatı

Tuz

Karabiber

Sebzeler için:

2 adet orta boy patates

2 adet havuç

2 adet yeşil biber

2 adet kapya kırmızı biber

10 tane arpacık soğan

Kızartmak için:

1 çay bardağı sıvı yağ

Üzerine;

1 kase bezelye konservesi

Sosu için:

2 yemek kaşığı sıvı yağ

5 yemek kaşığı domates sosu

1 yemek kaşığı domates salçası

Yarım yemek kaşığı biber salçası

1,5 su bardağı sıcak su (300ml)

1 çay kaşığı pul biber

1 dolu çay kaşığı tuz

Misket şeklinde köfteleri yuvarlayalım bir kenara alalım.

Daha sonra patatesleri küp küp doğrayalım.

Patatesleri, havuçları, biberleri doğradıktan sonra sıvı yağ koyduğumuz tavada tüm sebzeleri kızartalım.

Köfteleri de hafif kızartalım. Arpacık soğanı da soteleyelim.

En son yemeğin sosu için salçamızı ve diğer malzemeleri bir sos tenceresine alalım.

Sıcak suyu da ilave edip 2 dakika kaynattıktan sonra ocaktan alalım.

Fırın kabına kızarttığımız tüm malzemeleri dizelim.

Bir kase konserve bezelyeyi de ekleyelim.

En son sosu üzerine dökelim ve 180 derece alt-üst ayar fırında yaklaşık 20-25 dakika kadar pişirelim.

Pişen yemeği sıcak servis yapalım.



---

© lezzetler.com tarif no:157730 • adi:Avcı Kebabı • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:04.04.2025 - 16:23