



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVCI KEBABI

Ümit Usta

600 gram kuzu kuşbaşı et
300 gram arpa şehriye
300 gram haşlanmış mantar
2 adet kuru soğan
2 adet domates
2 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 paket margarin
Yeterince tuz ve karabiber
Üzerine serpmek için:
Kaşar peyniri rendesi

Kuru soğanlardan birini ince ince kıyıp, çeyrek paket margarin yağında pembeleşinceye kadar kavuralım.

Kuşbaşı kesilmiş kuzu etlerini ilave edip birkaç sefer daha karıştırdıktan sonra, tencerenin ağzı kapalı olarak kısık ateşte etler suyunu salıp da çekinceye kadar pişirelim.

Etler yağma binince salçalarını ilave edip 1-2 sefer daha karıştırdıktan sonra, yeterince baharatını ve suyunu koyup, ağzı kapalı olarak pişirelim.

Kalan kuru soğanı da ince ince kıyıp başka bir tencerede çeyrek paket margarin yağında pembeleşinceye kadar kavuralım.

İçine arpa şehriyeleri ilave edip. kavuralım.

Şehriyeler bal rengi olunca haşlayıp ufak ufak kıydığımız mantarları, suyunu süzdüğümüz kuzu etlerini ve yeterince süzdüğümüz salçalı sudan katıp şehriyeler suyunu çekip de pilav kıvamına gelinceye kadar pişirelim.

Domatesleri yuvarlak dilimlerde kesip hazırlayalım ve her güvecin içine 1'er dilim koyalım.

Piştikten sonra dinlendirdiğimiz etli şehriyeyi, güveçlere eşit miktarda doldurup üzerlerine 1'er adet yuvarlak domates dilimi koyalım.

En üstüne de kaşar peyniri rendesi serpip önceden ısıttığımız fırında kaşarlar eriyip de renk alıncaya kadar pişirelim.