



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVCI KEBABI

900 gr. koyun eti
4 orba kaşığı tereyağı
3 orta soęan
2 orta domates veya 50 gr. tuzsuz domates salçası
3 orta patates
3 orta boy havuç
2-2,5 bardak su
1/2 kahve fincanı konserve bezelye
Tuz

Yağın tümü, soyulup sekize bölünmüş soğanlar, kol ve kürek tarafından kemikli iri kuşbaşı doğranmış koyun eti, dörde bölünmüş domates 1 veya salça birlikte domates suyunu salıp tekrar çekinceye kadar 25-30 dakika pişirilir. Yarım orba kaşığı tuz, 2,5 bardak sıcak su katılır.

Kapak kapatılır 1 saat ortadan ateşte pişirilir.

Soyulup, büyüklüklerine göre dört ya dc sekize blnm patatesler, üstü kazınıp, iki parmak eninde doğranmış havuçlar ilave edilir. Tekrar kapak kapatılır. Et ve sebzeler pişinceye kadar kısık ateşte 15-60 dakika pişirilerek servis yapılır.