



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PÜRELİ KEBAP

500 gr. kuzu eti
1 Adet soğan
1 kase mantar
1 Adet defne yaprağı
2 adet domates
2 adet biber
1 çorba kaşığı salça
Yeterince tuz
Yeterince karabiber
Püresi için:
3 adet sıvıyağ
1 çorba kaşığı patates
1 su bardağı tereyağı
Yeterince süt
Yuz

500 gr. kuzu etini tencereye koyup suyu çekene kadar kavurun. Kavrulduktan sonra üzerine defneyaprağını ve soğanı ilave edin. Üzerine küp kesilmiş mantarları , salçayı katın ve sıcak su ilave edip pişirin. Son olarak da biber ve domatesleri ilave edin. Püresi için 3 adet patatesi ince ince kesip tencereye alın . Üzerine sıcak su ilave edin.Daha sonra üzerine 1 su bardağı süt ilave edip tuzunu ekleyin.Fırın kabına kuzu etini üzerine patates püresini ekleyin.Patates püresinin üzerine de badem yerleştirip önceden ısıtılmış olan 170 derecelik fırında pişirin.