



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAHAR KEBABI

- 2 adet kuru soğan
- Yarım kilo bonfile kuşbaşı doğranmış
- 2 adet patates
- 2 adet kereviz
- 2 adet havuç
- 1 su bardağı bezelye
- 1 lt kaynamış su
- 2 çorba kaşığı margarin

Soğanları soyup etlerle beraber kavurun. Kapağını kapatıp bıraktığı suyu çekmesini sağlayın. Sebzeleri soyup küp küp doğrayın. Sırayla patates, havuç ve kerevizi ekleyip kavurmaya devam edin. Eğer dondurulmuş bezelye kullanıyorsanız tencereye ilave edin. Üzerlerini geçecek kadar kaynamış su ve margarin yağı ekleyin. Konserve kullanıyorsanız sebzeler pişip etler iyice yumuşadıktan sonra da ekleyebilirsiniz. En son tuzunu ilave edip servis yapın.

---