



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHEVAN KEBABI

750 gram kuzu but kuşbaşı
3 adet domates
2 adet patates
2 adet havuç
30 gr tereyağ
2 adet soğan
1.5 su bardağı su
1'er çay kaşığı tuz karabiber kekik

Havuç, domates ve patateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Soğanları soyup piyazlık doğrayın. Margarini tencerede eritip soğanı kavurun. Etleri ilave edip suyunu çekene kadar karıştırarak kavurun. Su, havuç, tuz, patates, karabiber ve kekiğı ekleyip karıştırın. Etler ve sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirip sıcak servis yapın.