



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN KEBABI

Malzemeler 6 Kişilik

750 gr but eti kuşbaşı

4 Adet patates

3 Adet soğan

2 Adet havuç

2 Yemek kaşığı margarin

1 Yemek kaşığı domates salçası

Maydanoz

Tuz,

karabiber

Hazırlanışı

Bir tencerede margarini eritip, doğranmış soğan ve etleri ilave edin.

Soğanlar sararıp, et kendi bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurun.

Salçayı hafif sulandırıp, ekleyerek 1-2 defa karıştırın.

Etlerin üzerine çıkıncaya kadar su ilave edip, orta hararetle ateşte pişirin.

Patatesleri ve havucu kuşbaşı doğrayıp, yağda hafif kızartın.

Kebabınızın pişmesine 20 dakika kala patatesi ve havucu ekleyip, 1-2 kez karıştırarak kaynatın.

Servis tabağına alıp, üzerine maydanoz serpin ve sıcak olarak servis yapın.

NOT : Patatesler kızartılmadan da yemeğe ekleyebilirsiniz.

Yemeğin suyu az gelirse tekrar sıcak su ilave edebilirsiniz