



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN KEBABI

1 kg et
200 gram tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
250 gram arpacık soğan (30 adet)
3 adet havuç
2 adet kereviz
2 adet patates
2 su bardağı su
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
2 çay kaşığı tuz

Et, havuç ve kerevizi arpacık soğanlarla aynı büyüklükte doğrayın. Doğradığınız malzemeleri tencereye koyun. Salçayı 2 bardak suda ezin ve tencereye ilave edin. Üzerine tereyağı, tuz ve karabiberi de ekleyip 45 dakika orta ateşte pişirin. Ardından doğranmış patatesleri, kekiği ve ayıklanmış maydanozu koyup 15 dakika daha pişirin.

Pişen kebabı sıcak olarak servis edin.

