



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHÇIVAN KEBABI

25 gram tereyağı  
500 gram kuşbaşı eti  
3 adet domates  
3 adet patates  
1 adet havuç  
1 adet soğan  
1 adet çarliston biber  
1 su bardağı su  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber

Bir tencerenin içerisinde eritin.

Ardından kuşbaşı doğradığınız etlerinizi ilave edin.

Etler önce suyunu salacaktır ardından tekrar çekinceye kadar ağzı kapalı olarak pişmeye bırakın.

Etlerin pişmesini beklerken patates, havuç ve domatesleri yıkayıp kabuklarını soyun.

Patates ve domatesleri küp olarak doğrayın.

Havuçları halka şeklinde doğrayın.

Soğanı yarım ay şeklinde biberi ise küp şeklinde doğrayın.

Suyunu çeken ete önce soğanı ardından biberi ekleyin. 2-3 dakika kavurun.

Ardından doğradığınız diğer sebzeleri tencerenin içerisine atalım.

Baharatları ve suyunu ekleyip tencerenin kapağını kapatıp pişmeye bırakın.

Sebzeler ve etler tamamen pişene dek 30 dakika pişirelim.

Piştikten sonra sıcak olarak servis edelim.

