



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN KEBABI

Malzeme :

750 gr. but eti (kuşbaşı),
2 kaşık yağ,
3 adet iri patates,
2 adet havuç,
2 adet soğan.

Yapılışı:

- 1- Eti kuşbaşı olarak doğrayınız.
 - 2- Ete doğranmış soğanı, yağı bir tencereye koyunuz.
 - 3- Orta hararetili ateşte soğanlar sararıncaya, ette kendi bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz.
 - 4- Etlerin üzerine çıkıncaya kadar su ilave edip orta hararetili ateşte pişiriniz.
 - 5- Patatesleri ve havucu kuşbaşı doğrayınız.
 - 6- Yağda hafif kızartınız.
 - 7- Kebabın inmesine 20 dakika kala etleri üzerine koyup, 1-2 defa kaynatınız.
 - 9- Servis tabağına döküp üzerlerine maydanoz serpip servis yapınız.
- NOT: Havucda patates gibi yağdan geçirilip veya geçirilmeden önce de ilave edilebilir.
-