



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHÇIVAN KEBABI

Malzemeler

1 kg koyun eti (kemiksiz)
2 adet havuç
3 adet patates
1/4 su bardağı taze iç bezelye
2 adet soğan
2,5 yemek kaşığı salça
1 su bardağı su (sıcak)
Tuz, karabiber

Hazırlanışı

Eti küp küp doğrayın ve sebzeleri yıkayın. Soğanı soyup, ince ince doğrayın. Etle birlikte tencereye koyun. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Daha sonra salça, su, tuz ve karabiberi ilave edip, 15 dakika daha pişirin. Havucu ve patatesleri küp küp doğrayın ve iç bezelyeyle birlikte ete katın. Sebzeler yumuşayana kadar, yaklaşık olarak yarım saat daha pişirin. Sonra servis yapın.