



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN KEBABI

Malzeme

- 750 g kuşbaşı but eti
- 3 adet domates (kabuğu soyulmuş, fındık büyüklüğünde doğranmış)
- 2 adet iri patates
- 2 çorba kaşığı Sana
- 2 adet havuç
- 2 adet soğan (küçük doğranmış)
- 1,5 su bardağı su
- Tuz ve karabiber, kekik

Hazırlanışı

Bir tencerede Sana yağın eritin. Soğanı ekleyerek biraz kavurun.

Etlere ekleyin; etler saldıkları suyu çekene kadar karıştırarak kavurmaya devam edin.

Su, havuç, tuz, biber ve kekiği ekleyin. İyice karıştırın.

Küp şeklinde doğranmış patatesleri ekleyin.

Etlere ve sebzeler iyice yumuşayınca kadar pişirip, sıcakken servis edin.

