



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN KEBABI

900 gram kuzu ya da koyun eti
50 gram dolmalık biber (2 adet)
80 gram margarin (4 çorba kaşığı)
300 gram domates (2 orta)
200 gram arpacık soğanı (25 adet)
1 demet dereotu
150 gram çalı fasulyesi
1 1/2 bardak su
200 gram kabak
Tuz
50 gram iç bezelye ya da konserve

1 Bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı margarin ile kol ya da kürek tarafından kuşbaşı doğranmış 900 gram kuzu ya da koyun eti koyarak, etler suyunu salıp tekrar çekip de renkleri iyice dönünceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı ve kavrulmuş bu etlere 25 adet kadar küçük arpacık soğanı ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve soğanlar hafifçe ölmüş bir hal alıncaya kadar yine arada bir karıştırmak suretiyle ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 10 - 15 dakika daha pişmeye bırakmalıdır.

2 Soğanlar ölünce, bunlara kabukları çıkarılmış küçük doğranmış 3 küçükçe domates, etrafının kılıçları bıçakla sıyrılmış ve ortalarından ikiye kesilmiş 150 gram Çalı ya da Ayşekadın fasulyesi, halka halka doğranmış 2 adet dolmalık biber, 1 bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler pişmeye yüz tutuncaya kadar aşağı yukarı bir - bir buçuk saat arasında pişmeye bırakmalıdır. (Kuzu eti 1, koyun bir buçuk saat pişirilmelidir).

3 Etler az yumuşayınca, bunlara; üstlerinin yeşili görününceye kadar kazınmış, ortalarından uzunluklarına kadar ikiye kesilmiş çekirdek kısımları hafifçe alınmış ve yarımşar parmak en ve boyunda parçalara doğranmış 200 gram kabak ile 50 gram da iç bezelye ilâve ederek et ve kabaklar iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları 40 - 50 dakika daha pişmeye bırakmalı, sonra da bunlara kıyılmış 1 demet dereotu katmalı ve tencereyi ateşten alarak Bahçivan kebabını tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Konserve bezelye kullanıldığında bezelye ancak et ineceğine yakın ilâve edilmelidir.)

NOT: Kışın yukarıda işaret ettiğimiz malzeme bulunmadığından Bahçivan kebabını aynı malzemenin konservesini kullanmak suretiyle yapmalıdır. Havuç ve patates kullanmak suretiyle yapılanlar ise ancak bu kebabın benzeri demektir.