



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN KEBABI

600 gr Kuzu kusbasi
60 gr margarin
150 gr Arpacik soğanı
150 gr Havuç
150 gr Bezelye
200 gr Domates
1 tatli kasigi Tuz
150 gr Çali fasulyesi
150 gr Kabak
50 gr Dolmalik biber
1/2 demet Dereotu
Baharat torbasi
2.5 bardak Su

Ön hazirlik olarak arpacik soğanlarını ayıklayip, bütün olarak birakin.

Havucu kaziyin. Iri zar biçimi dograyin. Bezelyeyi ayıklayin.

Domatesi, kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi dograyin.

Çali fasulyesinin kilçiklerini ayıklayin. Kabagi kaziyin. Dolmalik biberin sap ve çekirdekli kisimlerini alip, atin. Her üç sebzeyi de, havuçta olduğu gibi, iri zar biçimi dograyin.

Dereotunu yıkayıp iyice kuruladıktan sonra, ince kiyin.

Yagın üçte birini oita boy bir tencerede, oita ateste eritin. Yag kizmaya baslayınca arpacik soğanı, havuç ve çali fasulyesini ilave edip, ara sira karistirarak, 3-4 dakika sote edin. Dolmalik biber ve kabagi da katip, birkaç dakika daha sote ettikten sonra, tencereyi atesten alin.

Kalan yagi, büyük bir tencerede, oita ateste eritin. Yag kizmaya baslayınca, kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.

Atesi açin. Etleri bir kevgirle ara sira karistirarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.

Domatesi katin. Ara sira karistirmaya devam ederek, birkaç dakika daha pisirin.

Tuzunu koyup, karistirin. Sebzeleri katin. Baharat torbasini ekleyin.

Suyunu ilave edip, bir tasim kaynatin. Bu arada tencerenin üzerinde olusan kefi, bir kevgirle alip, atin.

Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 25-30 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açıp, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin.