



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN KEBABI

MALZEMESİ:

- 1 kg. kuşbaşı dana veya kuzu eti
- 6 çorba kaşığı SANA
- 2 havuç (dilimlenmiş)
- 4 domates (küçük doğranmış)
- 1/2 kg. arpacık soğan (bütün soyulmuş)
- 1 bardak bezelye
- tuz
- kırmızı biber (arzuya göre)
- 1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu

SANA'da etleri kavurun. Havuçları ilave edip tencereyi sıkıca kapatın. Arada bir sallıyarak ağır ateşte 1 saat pişirin. Domatesleri, soğanı, bezelyeleri, tuz ve kırmızı biberi katın. 1/2 saat daha pişirin. Lüzum görürseniz biraz sıcak su ilave edin. Etler pişince dereotu serpip servis yapın. Yanında domatesli pilav veya erişte ile servisi yapılabilir.
