



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAHÇIVAN KEBABI

800 gr kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)  
6 çorba kaşığı tereyağı orta boy domates (kuşbaşı doğranmış)  
2 orta boy havuç (kuşbaşı doğranmış)  
250 gr arpacdt soğanı (temizlenmiş)  
1 su bardağı bezelye içi  
200 gr kabak (temizlenmiş, çekirdekleri çıkarılıp kuşbaşı doğranmış)  
2 yeşil dolmalık biber (çekirdekleri çıkarılıp halka halka doğranmış)  
1 diş sarımsak (kabuğu soyulmuş)  
1 demet dereotu (ince kıyılmış)  
1 su bardağı et suyu  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz

Bir tencerede, orta ateşte, tereyağı kızdırınız. Etleri tencerede pembeleşinceye kadar sote ediniz. Hemen sonra, arpacık soğanlarını da bütün olarak ekleyerek, 15 dakika, soğanlar ölünceye kadar pişiriniz. (Tencerenin kapağının kapalı olmasına dikkat ediniz ve kebabın dibinin tutmaması için, karışımı arasıra karıştırınız.) Havuçları da tencereye koyup, gene zaman zaman karıştırarak, 1 saat kadar pişiriniz. Sonra, domatesi, dolmalık biberi, et suyunu, karabiberi ve tuzu ekleyip 1/2 saat daha pişiriniz. Kabağı, bezelyeyi ve sarımsağı da koyup, 20-25 dakika daha pişirdikten sonra, dereotunu atıp bir kere karıştırarak ocaktan alınız. Sıcak sıcak servis ediniz.