



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN KEBABI

900 gr. kuzu veya koyun eti
4 çorba kaşığı tereyağı
25 adet arpacık soğan
150 gr. çalı fasulyesi
200 gr. kabak
50 gr. iç bezelye veya konserve
2 adet dolmalık biber
2 orta domates
1 demet dereotu
1 bardak su
Tuz

4 çorba kaşığı yağ ile kol veya kürek tarafından kuşbaşı doğranmış et, bir tencereye koyulur. Et suyunu salıp, tekrar çekip rengi iyice dönünceye kadar arada bir karıştırılarak kavrulur. Soyulmuş arpacık soğanlar ilave edilir. Kapak kapatılarak, soğanlar hafifçe diriliğini kaybedene kadar arada bir karıştırarak ortadan az ateşte 10-15 dakika daha pişirilir. Kabuğu soyulup küçük doğranmış domatesler kılçığı alınmış, ortadan ikiye kesilmiş taze fasulye, halka halka doğranmış biberler, bir bardak su ile yarım çorba kaşığı tuz katılarak, kapak kapatılır. 1-1,5 saat pişirilir. (Kuzu eti 1, koyun 1,5 saat pişirilmelidir.) Et biraz yumuşayınca, üzeri kazınmış, ortadan uzunlamasına ikiye kesilip çekirdekleri alınmış yarım parmak en ve boyda doğranmış kabaklar ve bezelyeler katılır ve 40-50 dakika pişirilir. Kiyılmış dereotu katılır. Tencere ateşten alınarak, kebab tabağa alınır ve servis yapılır.