



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN KEBABI

1 yemek kaşığı domates salçası
3 adet soęan
750 gr but eti kuşbaşı
2 adet havuç
4 adet Patates
2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Bir tencerede yağı eritip, doğranmış soğan ve etleri ilave edin. Soęanlar sararıp, et kendi bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurun. Salçayı hafif sulandırıp, ekleyerek 1-2 defa karıştırın. Etlerin zerine çıkıncaya kadar su ilave edip, orta hararetle ateşte pişirin. Patatesleri ve havucu kuşbaşı doğrayıp, yağda hafif kızartın. Kebabınızın pişmesine 20 dakika kala patatesi ve havucu ekleyip, 1-2 kez karıştırarak kaynatın. Servis tabağına alıp, üzerine maydanoz serpin ve sıcak olarak servis yapın.

Not: Patatesler kızartılmadan da yemeğe ekleyebilirsiniz. Yemeęin suyu az gelirse tekrar sıcak su ilave edebilirsiniz.