



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAHÇIVAN KEBABI

6 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
1 Bardak bezelye  
3 Adet domates  
3 Adet soğan  
2 Adet havuç  
1 Çorba Kaşığı kırmızı biber  
1 Çorba Kaşığı tuz  
750 gr Kuşbaşı kuzu eti

YAĞ ERİTİLİR. ETLER BU YAGLA KAVRULUR. HAVUÇLARI DİLİMLE İLAVE EDİLİR.SOGANLAR SOYULUP DOMATESLER ZAR İRİLİĞİNDE DOGRANIR. ETLER 1 SAAT PİŞTİKTEN SONRA DİĞER MALZEMELER EKLENİR VE TUZ KIRMIZI BİBER EKLENİP YARIM SAAT DÄHA PİŞİRİLİP SERVİS EDİLİR.

---