



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BAHÇIVAN KEBABI

750 gram kuşbaşı et
4 adet orta boy patates
3 adet orta boy soğan
2 adet havuç
1 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı margarin
maydanoz
karabiber
tuz

Bir tencerede margarini eritip soyulmuş, doğranmış soğan ve etleri kavurun. Et kendi suyunu çekene kadar kavurmaya devam edin. Sulandırılmış salçayı ekleyip etlerin üzerini aşacak kadar su koyun. Orta ateşte pişmeye bırakın. Ayrı bir tavada kuşbaşı doğranmış patatesleri ve havucu hafifçe kızartın. Kebabın pişmesine 15 dakika kala patatesi ve havucu ekleyip karıştırarak kaynatın. Servis tabağına alıp üzerine maydanoz serpin.

[ML® Bahçivan Çöreği için tıklayın](#)
