



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN KEBABI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 4 Adet sivribiber
- 2 Adet küp küp doğranmış patates
- 2 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Kg. kuzu kuşbaşı et
- 2 Adet doğranmış soğan
- 2 Adet küp küp doğranmış havuç
- 3 Adet Domates
- 1 Yemek Kaşığı salça

Kuşbaşı etin fazla yağlarını temizleyip yemeklik doğranmış 2 soğan ve 2 yemek kaşığı margarin ile birlikte tencereye alın. Arasına karıştırarak et bıraktığı suyu çekene kadar pişirin. 1 yemek kaşığı salçayı bir kase kaynamış suyun içinde sulandırın ve etlerin üzerine dökün. 1-2 defa karıştırın. Daha sonra etlerin hizasına kadar kaynamış su ekleyin. Bu arada küp şeklinde doğranmış havuçları ve patatesleri yarım kızarmış olacak şekilde yağdan geçirin. Kevgirde veya bir kağıt havlunun üzerinde yağlarını süzdürün. Etleri fırın kabına boşaltın. sebzeleri üzerlerine yayın. üstlerini sivribiber ve domatesle süsleyin.