



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN KEBABI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Yemek Kaşığı domates salçası
- 2 Adet havuç
- 4 Adet patates
- 3 Adet soğan

Bir tencerede margarini eritip, doğranmış soğan ve etleri ilave edin. Soğanlar sararıp, et kendi bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurun. Salçayı hafif sulandırıp, ekleyerek 1-2 defa karıştırın. Etlerin üzerine çıkıncaya kadar su ilave edip, orta hararetli 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. Yemeğin suyu az gelirse tekrar sıcak su ilave edebilirsiniz.