



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN KEBABI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Adet dolmalık biber
1 Çorba Kaşığı salça
750 Gr. Kuzu kuşbaşı et
2 Adet patates
2 Adet havuç
2 Adet soğan
2 Adet domates

Tencereye yağı koyun, içine etleri ilave edip üzerine yemeklik doğradığınız soğanları da ekleyip kavurun. Kavrulan etlerin üzerine salçayı ilave edip bir taşım tekrar kaynatın. Daha sonra etlerin üzerine sıcak su döküp pişirin. Patatesleri, havuçları küp şeklinde kesin ve kızdırılmış yağda yarı kıvamda pişirin. Fırın kabına pişen etleri boşaltın ve üzerine yarı kıvamda pişmiş olan patates ve havucu ilave edin. Tuz ve karabiberi de ilave edin.