



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN KEBABI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1,5 Su Bardağı su
2 Tutam tuz
5 Adet TAZE BİBER
2 Adet havuç
2 Baş soğan
3 Adet Domates
2 Adet patates
1 Çorba Kaşığı kekik
750 gr kuşbaşı et
1 Çay Kaşığı karabiber

Önce soğanları küçük küçük doğrayıp bir kaseye koyalım. Domatesleri fındık büyüklüğünde doğrayıp ayrı bir kaseye koyalım. Sana klasik yağı bir tavada eritem, soğanı üzerine ekleyip hafif kavuralım. Etleri ekleyelim. Etler saldıkları suyu çekene kadar karıştırarak kavurmaya devam edelim. Su, doğranmış havucu, doğranmış biberi, karabiberi, tuzu ve kekiği ekleyip, iyice karıştırın. Küp şeklinde doğranmış patatesleri ekleyin. Etler ve sebzeler iyice yumuşayana kadar pişirip, sıcak servis edin. Afiyet olsun.