



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYKOZ KEBABI

400 gram kuşbaşı kuzu eti yıkandıktan sonra bir tencerede doğranmış 1 adet büyük baş soğan ve yağ ile orta hararetli ateşte bir saat pişirilir. Daha sonra etler süzülüp soğandan ve salçadan ayrılır. Başka bir tencerede 100 gram kadar 3 arpacık soğanı, yarım bardak konserve bezelye, 4 adet dilinmiş orta boy patates ve 3 diş sarımsakla pişirilir. Sonra 100 gram kadar karaciğer katılarak bir süre daha pişirilir. Bu karışım pişmiş olan kuşbaşı etin üzerine boca edilir; etin bir kenarda bekleyen salçası da konduktan sonra beş dakika birlikte tekrar kaynatılır.
