



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ TENCERE KEBABI

1 kg. kuşbaşı kuzu eti (veya dana eti)
5 orta büyüklükte soğan (dilimlenmiş)
5 adet domates (doğranmış)
1/2 kg. yeşil biber (dilimlenmiş)
1 kutu mantar
Bir miktar sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Bütün malzeme bir gece önceden karıştırılıp sabaha kadar bekletilir. Çukurca bir tencerenin içine sıvı yağ koyulur ve tüm malzeme foil'e sarılarak tencerenin içine oturtulur ve kapağı iyice kapatılır.

Çok kısık ateşte 2-3 saat pişirilir.

Servis tabağına foil ceketini ile birlikte alınır ve bu şekilde servis yapılır.