



BUĞU KEBABI

500 gram kuşbaşı et
1 adet patates
1 adet kırmızı biber
10-15 adet arpacık soğan
1 adet havuç
1,5 çay bardağı haşlanmış bezelye
2 diş sarımsak
Karabiber
Tuz

Eti tencereye alın ve üzerini geçecek kadar su ekleyip yumuşayana kadar pişirin.
Farklı bir tencerede arpacık soğanları sıvı yağda kavurun.
Üzerine doğranmış havuç, biber ve patatesleri de ilave edip kavurmaya devam edin.
En son et, bezelye ve sarımsak ekleyin ve pişen etin suyundan da 1 veya 2 su bardağı koyun.
Tuz ve karabiberi de ilave edip pişmeye bırakın.

