



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARLI KEBAP

900 gr kemikli, iri parça et
3 orta patlıcan
4 orta domates
4 dolmalık biber
2 iri soğan
3 kahve fincanı su
2 çorba kaşığı tepeleme margarin
biraz tuz karabiber
yarım limon
1 demet incecik kıyılmış maydanoz

Yıkayıp tuzlanan etler tencerenin dibine yerleştirilir. Üzerine yarım limon sıkılır. Soyulup dörde bölünen soğanları, kabukları soyulup minicik doğranan domateslerin yarısı, parmak gibi uzun uzun doğranan patlıcanlarla, uzunluğuna ikiye bölünüp çekirdekleri temizlenen biberleri, onların üstüne de domateslerin kalan kısmı sırayla konur. Yağı, tuzu ve suyu da ilave edildikten sonra tencerenin kapağı kapatılır. 2 kahve fincanı su ve 1 kahve fincanı suyla yapılan bulamaçla tencerenin ağızı çepeçevre hamurlanır. Kapağın üzerine taş ya da havan gibi bir ağırlık konur. Ve 10-15 dakika hafif, sonra ortadan hafif ateşte şöyle iki saat pişirilip indirilir. Üzerine maydanoz serpilerek sıcak sıcak servis yapılır.