



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİFTLİK KEBABI

250 gram kuzu kuşbaşı  
2 adet patates  
1 adet kuru soğan  
2 adet patlıcan  
2 adet domates  
3 adet sivri biber  
1 su bardağı haşlanmış bezelye  
3 diş sarımsak  
Tuz

Eteri tencereye alın ve zeytinyağı ile birkaç dakika kavurun.  
Soğanı ve sarımsağı da ince ince doğrayıp etin üzerine ilave edin ve birkaç dakika daha kavurun.  
Üzerine 3-4 su bardağı su ekleyip pişirin.  
Diğer taraftan da patates ve patlıcan soyup küp küp doğrayın.  
Biberleri de ince ince doğrayın.  
Daha sonra patates, patlıcan ve biberi kızartıp kenara alın.  
Domatesi de soyup küçük küçük doğrayın ve kızartılan sebzelerin üzerine ekleyin.  
Üzerine de bezelyeleri ilave edip karıştırın.  
Tüm sebzeleri ve pişen eti suyu ile beraber fırın tepsisine alın.  
Yemeğinizi önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirin.

