



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN KEBABI

900 gr koyun eti
3 çorba kaşığı margarin
çok küçüklerinden 250 gr soğan
orta boy 2 domates
irilerinden 4 patates
10 diş sarımsak
1 demet dereotu
2 bardak su
Tuz

Kemikli et kayısı iriliğinde parçalara doğranır. Patatesler kabukları soyulduktan sonra dörder parçaya bölünür. Soğanların kabukları soyulur ve bütün olarak bırakılır. Domatesler çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranır. Bir güvece et parçaları, ayıklanmış soğan, margarin, domates, ayıklanmış sarımsak ve yeteri kadar tuz konulup orta ateşte pişmeye bırakılır. Domates ve et suyunu salıp çekince doğranmış patates ve ılık su eklenir ve güvecin ağzı kapalı olarak, yemek kısık ateşte 30-40 dakika pişirilir. Etler yumuşayıp pişince üzerine ayıklanarak yıkanmış ve kıyılmış dereotu serpilir ve güveç sofraya götürülerek servis yapılır.