



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN KEBABI

750 gram orta yağlı kuzu eti, kemiksiz

4 adet soğan

Biraz ayçiçek yağı

Tuz

Karabiber

Taze nane

Etleri ufak ufak doğrayıp tencereye koyun. 15 dakika yağda kavurun. Soğanları iri iri doğrayıp tencereye katın. Tuzunu ve biberini koyup hafif ateşte ağzı kapalı 45 dakika pişirin. Üzerine taze nane koyun. Pilavla beraber servis yapın.
