



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN KEBABI

1 kilo kuşbaşı koyun eti
3 kaşık sadeyağ
5-6 adet arpacık soğanı
5 adet domates
16 diş sarımsak
1 demet dereotu
4 adet patates
tuz

Sadeyağ bir tencereye konur. İçine yıkanmış parça etler, yağ, ayıklanmış arpacık soğanlar konur ve et suyunu çekene kadar pişirilir. Tencereye küçük doğranmış domatesler, sarımsak, tuz ilâve edilir, orta hararete 15 dakika pişirilir. Sonra haşlanmış patates zar kadar küçük parçalar halinde 2 bardak su ile tencereye konur, iki saat pişirilir. Sofraya götürürken üzerine kıyılmış dereotu serpilir.