



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇOBAN KEBABI

900 gram koyun eti  
15 diş sarımsak  
60 gram sadeyağı ya da margarin (3 çorba kaşığı)  
1 demet dereotu  
600 gram sarı patates (4 büyük)  
250 gram arpacık soğanı (25 adet)  
2 bardak su  
350 gram domates (2 orta)  
Tuz

1 Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı sadeyağ ya da margarin, 25 adet arpacık soğanını, kemikli olarak küçük yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gr. koyun eti, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 3 orta domates, 15 diş sarımsak ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, et, domates ve soğan sularını salıp da tekrar çekinceye kadar orta kuvvetteki ateşte pişmeye bırakmalıdır.  
2 Etler sularını çekince, bunlara; soyulmuş ve irice, dört köşe parçalara kesilmiş 4 büyük patates ile 2 bardak da su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler iyice pişip de yumuşak bir hal alınca kadar bunları ortadan daha az ısıdaki ateşte aşağı yukarı bir, bir çeyrek - üç çeyrek saat arasında pişirmeli, sonra tencereye; kıyılmış 1 demet dereotu ilâve ederek tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

---