



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN KEBABI

Ümit Usta

750 gr kuzu kolu
1 adet kuru soğan
30 adet arpacık soğan
2 adet domates
3 adet patates
12 diş sarımsak
1 demet dereotu
75 gr margarin
Tuz
Karabiber

Kemikli olarak ceviz büyüklüğünde kestiğimiz kuzu kolunu, ince kıydığımız kuru soğan ile birlikte margarinde iyice kavuralım. Kabuklarını soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesleri, etlere ilave edip, hep birlikte birkaç dakika daha kavuralım.

Üzerine üç parmak çıkacak kadar su ilave edip, pişirmeye devam edelim. Etlerin pişmesine yakın, arpacık soğanları, sarımsakları, etlerin büyüklüğünde kestiğimiz patatesleri ve yeterince baharatı da katıp, hepsinin iyice pişmesini sağlayalım.

İnce ince kıydığımız dereotlarını da tencereye ilave edip, ocaktan indirdikten sonra sıcak sıcak servis yapalım.
