



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN KEBABI

1 kilogram koyun eti
3 yemek kaşığı margarin
5 adet küçük kuru soğan
2 adet domates
5 adet patates
10 diş sarımsak
1 demet dereotu
2 su bardağı su
Tuz

Kemikli koyun eti kuşbaşı şeklinde doğranır. Patatesler yıkanıp soyulduktan sonra dört parçaya ayrılır. Bir güvece et parçaları, soyulmuş bütün halde soğan, margarin, küçük doğranmış domates, sarımsak ve tuz eklenip orta ateşte pişmeye bırakılır. Domates ve et suyunu salıp çekmeye başlayınca patatesler ve ılık su eklenir. Güvecin ağzı kapalı olarak kısık ateşte 35-40 dakika kadar pişirilir. Etler yumuşayıp pişince kıyılmış dereotu serpilip ocaktan alınır. Sıcak olarak servise sunulur.