



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN KEBABI:

600 gr. parça koyun eti
8 tane orta boy patates
25 tane arpacık soğanı
2 baş sarımsak «10-15 diş»
1 küçük paket yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 demet dereotu
2 bardak su
1 çay kaşığı karabiber
1-2 fincan hazırlanmış taze bezelye «var ise»

Bir tencereye konan yağ içinde, dış kabukları ayıklanmış soğanlar bütün olarak 5 dakika kadar hafif börttürülür. Sonra buna yıkanıp suyu süzülmüş parça etler «kemikli olarak» ve ayıklanmış sarımsaklar ile kabukları sıcak suya sokulup çıkarılarak kolayca ve tamamen soyulmuş olan domatesler de doğranmış olarak ilave edilir, orta ateşte etler suyunu salıp tekrar çekene kadar 25 - 30 dakika süre ile pişirilir. Etler suyunu çekince, buna soyulup, çubuk şeklinde doğranmış veya dörde beşe bölünmüş olan patatesler ve su sıcak olarak katılır ve orta hararete etler iyice yumuşayınca kadar ortalama 45 - 50 dakika süre ile pişirilir. Sonra etlere, kıyılmış dereotu ve tuz da ilave edilip bir taşım daha kaynattıktan sonra tencere ateşten alınıp arzu edilirse haşlanmış tane bezelye ve bir miktar daha dereotu ilavesi ile sıcak olarak servis yapılır.