



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖMLEK KEBABI

- 800 gr kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 3 su bardağı su
- 1 orta boy havuç (2 cm boyunda doğranmış)
- 1/2 su bardağı bezelye (ayıklanmış)
- 200 gr arpacık soğanı
- 1 iri domates (kabuğu soyulup çekirdekleri temizlenmiş ve dilimlenmiş)

Yağı orta boy bir tencerede, orta ateşte kızdırınız. Eti tencereye koyup 10 dakika kadar, bir delikli kepçeyle karıştırarak pişiriniz. Suyunu, tuzunu ve biberini ekleyip ateşin altını kısarak 40-50 dakika pişiriniz. Bu arada havucu 2 su bardağı suda 15-20 dakika haşlayınız. Bir başka tencereye 2 su bardağı su koyarak bezelyeyi 10 dakika haşlayınız. Soğanları ayrı bir kapta kaynar suda 7-8 dakika haşlayınız. Kebabın etlerini bir güvece alınız; üstüne sırasıyla havucunu, soğanını, bezelyesini ve domatesini koyup ağır ateşte 15 dakika daha pişirerek, kabında servis ediniz.
