



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAĞAR KEBABI

500 gr Kuşbaşı et (koyun)  
4 kaşık margarin  
1 su bardağı dolusu arpacık soğanı  
1 baş sarımsak  
4 patates  
5 domates  
1 çorba kaşığı salça  
10 tane kestane  
1 miktar kimyon  
1 miktar karabiber  
Yeteri kadar su  
1 tutam tuz

Etler toprak bir kaba konur. Sarımsak soğan patatesler ve domates iri iri doğranır. Kestaneler bütün konur tuz, kimyon karabiber, yağ ilave edilip harmanlanır. Alüminyum kağıtla ağı kapatılıp fırında ağır ağır etler yumuşayınca kadar pişirilir.

