



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DERGAH KEBABI

Malzemeler

1 kg. Kuşbaşı koyun eti
5 adet soğan
1 adet domates
1 paket arpa şehriye
5 kaşık tereyağı
3 su bardağı su
4 adet karanfil
karabiber
tuz.

Yapılışı

Soğanlar yemeklik doğranır. 3 kaşık tereyağı tencerede eritilir, soğanlar yağın içinde pembeleşinceye kadar kavrulur. Kuşbaşı etler kavranan soğanların içine atılır, suyunu çekinceye kadar karıştırılarak kavrulur. Küp doğranan domatesler tuz ve karabiber ile bir kere çevrildikten sonra su ilave edilerek etler yumuşayınca kadar pişirilir. Diğer başka bir kapta 2 kaşık tereyağı eritilir, 3 adet soğan doğranıp bu yağda kavrulur. Arpa şehriyelerde içine atılarak iyice kavrulur. 1.5 bardak su ilave edilerek kısık ateşte demlemeye bırakılır. Tuzu ve karabiberi ilave edilir, suyu az gelirse demini alıncaya kadar ilave yapılabilir. Servis tabağına alınır. Üzerine pişen etler dizilir. Bol maydanozla servis yapılır.