



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ BAHAR KEBABI

2 patates
300 gram bonfile et
2 çorba kaşığı tereyağı
3 adet domates
4 adet sivri biber
1 adet soğan
1 su bardağı yoğurt
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
6 çorba kaşığı sıvı yağ

Öncelikle sıvı yağı tavaya alıp içine, domatesleri irice doğrayıp sivri biber ve sarımsakla birlikte 5 dakika kadar pişirin. Bu arada patatesleri çok ince bir şekilde doğrayıp güzelce kızartın. Bonfile etleri de parmak şeklinde doğrayıp hazırlayın. Etleri yağsız tavada 8 dakika çevirerek kızartın, ardından da tereyağını ekleyip soğan ve biberle pişirmeye devam edin. Kızartılmış patatesleri tabağa alıp üzerine sarımsaklı yoğurt ve közlenmiş biberi ekleyin. Etleri pişirince üzerine koyup, son olarak domatesli sosu döküp sıcak olarak ikram edin.