



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELAZAHMAN KEBABI

30 gr. Kuzu Kuşbaşı
20 gr. Kıyma 40 gr. Pirzola
20 gr. Tavuk Göğsü
30 gr. Dana Kuşbaşı
20 gr. havuç, taze fasulye, mısır, ıspanak
20 gr. patates, kabak
2 çorba kaşığı çiçek yağı
20 gr. pirinç 10 gr. sarımsak
20 gr. kuru soğan, yeşil biber
30 gr. domates
5 gr. safran
3 gr. karabiber, kekik
Tuz

Kuşbaşı etleri ve tavuğu çöp şişe takın. Tuz, karabiber, kekik ve çiçekyağı ile marine edin. Kömür ızgarasında pişirin. Sebzeleri ayrı ayrı püre yapın. Pilavı safranla hazırlayın. Tabağın ortasına pilavı yerleştirin. Çevresine etleri ve püreleri estetik biçimde yerleştirerek servis yapın.