



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELAZAHMAN KEBABI

MALZEMELER

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

YAPILIŞ TARİFİ

Kusbasi etleri ve tavuğu çöp sise takın. Tuz, karabiber, kekik ve çiçekyağı ile marine edin. Kömür izgarasında pisirin. Sebzeleri ayrı ayrı püre yapın.

Pilavi safranla hazırlayın. Tabağın ortasına pilavi yerleştirin. Çevresine etleri ve püreleri estetik biçimde yerleştirerek servis yapın.