



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNARLI KUZU KEBABI

125 Gr Sana Klasik  
600 gram kuzu kuşbaşı  
6 adet enginar  
Tuz  
Karabiber  
1 demet dereotu  
3 adet kuru soğan

Kuzu etini sanayağı ile birlikte bir tencereye koyun. Etleri suyunu salıp da çekene kadar kavurun. Soğanları küp küp doğrayın. 3-4 bardak kadar sıcak su ilave edip ağzı kapalı olarak pişirin. Etlerin pişmesine yakın enginarları dörde bölerek tencereye ilave edin. Bezelyeleri de ekleyin. Tuzunu biberini ekleyip ağzı kapalı olarak pişirin. Etler ve enginarlar pişince, tencereyi ocaktan indirip içine ince kıyılmış dereotu serpin. On dakika demlendirip servis edin.

