



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

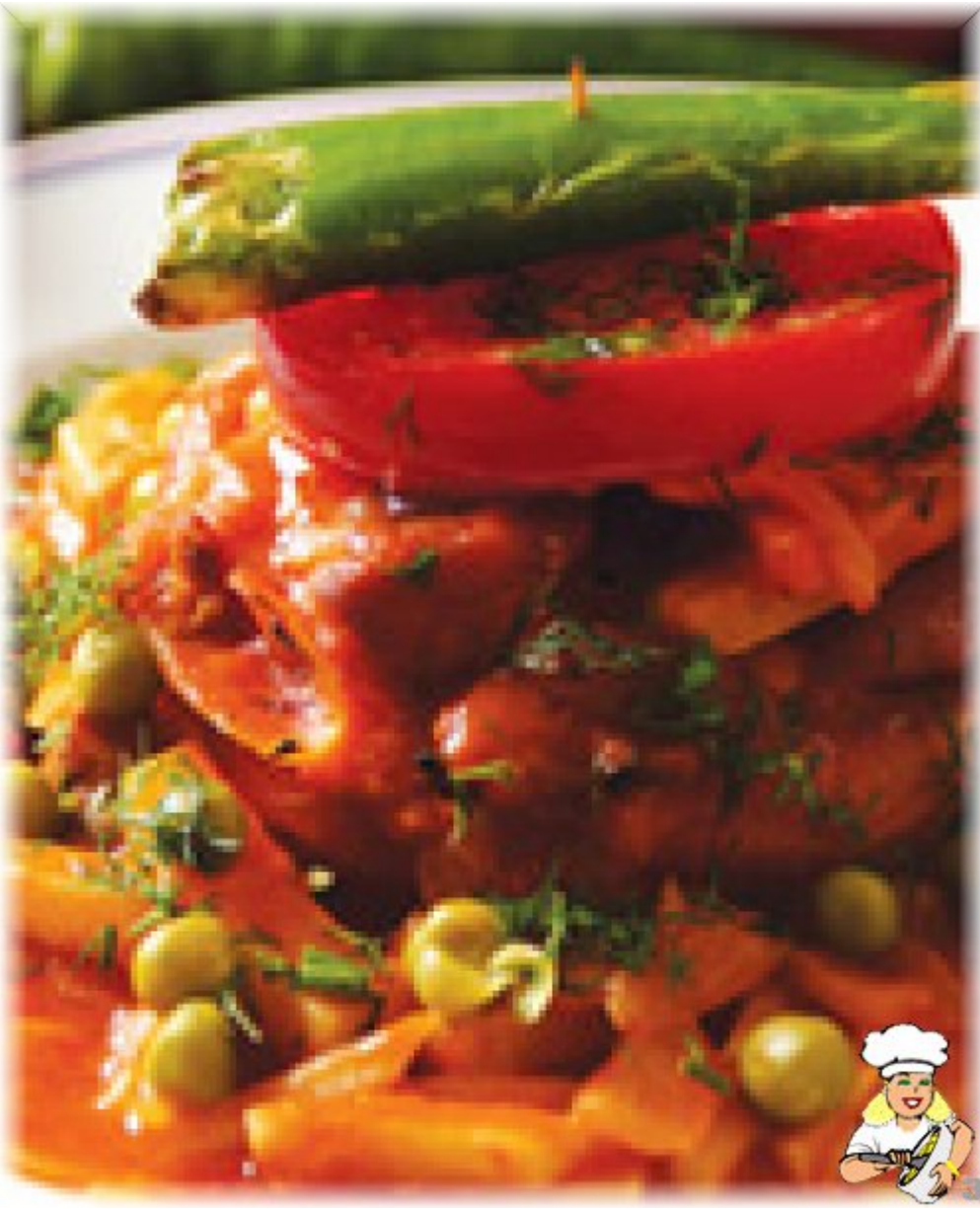
---

## ENGİNARLI KUZU KEBABI

4 adet pişmiş enginar  
16 adet arpacık soğan  
1 orta boy kereviz  
600 gr kuşbaşı kuzu eti  
80 gr margarin  
1 çay bardağı iç bezelye  
Yarım demet dereotu  
1 yemek kaşığı un  
2 adet orta boy domates  
1 tatlı kaşığı salça  
4 adet sivri biber  
Tuz  
Su

Tencereye yağ koyarak eritin, etleri ilave edip 10 dk kadar kavurun, etler suyu çektiğinde sırasıyla kabuğu soyulan arpacık soğanları, unu salçayı ve domateslerin yarısını küp şeklinde doğrayıp ilave edin. 3 dk kadar karıştırın. Su ilave ederek etler pişene kadar sürekli köpüğünü alın ve kaynatın. Fırın tepsisine koymuş olduğunuz enginarların üzerine daha önce hazırladığınız et harcını bezelyeyi ve kalın domatesleri ve biberleri ikiye bölerek ilave edin. 180 derece fırında 5 dk pişirin.

Not: Servise sunmadan önce üzerine dereotu koyabilirsiniz.



Fotoğraf "yunus özoğlu" tarafından gönderildi. 24.04.2018