



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAREM KEBABI

1 yemek kaşığı margarin
4 adet patates
Yarım su bardağı süt
250 gram dana kuşbaşı et
1,5 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
Kekik
Tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı margarin
1/4 kaşık ayçiçek yağı

Düdüklü tencerede etinizin bütün malzemelerini koyarak bir süre kavurun daha sonra üzerini geçecek kadar su koyup ağzını kapatın yaklaşık yarım saat sonra kontrol edin etiniz suyunu çektiğinde kıvamlı bir görünüm aldığı anda altını kapatın. Daha sonra haşladığınız patatesleri bir kapta margarini tuz ve sütle ezin, bu aşamada mutfak robotunda kullanabilirsiniz, en son pürenizi servis tabağına alarak üzerine eti sosuyla birlikte ilave edin