



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVANOZ KEBABI

2 adet konserve cam kavanoz
1 adet patlıcan
1 adet patates
1 adet kabak
1 adet kuru soğan
1 adet kırmızı biber
2 diş sarımsak
3 adet sivri biber
2 adet çeri domates
300 gram dana kuşbaşı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Pul biber
Kırmızı toz biber
Kekik
Karabiber
Sosu için:
1 yemek kaşığı salça
Yarım su bardağı su

Domates dışında sebzelerin hepsini küp şeklinden daha biraz iri doğrayarak tabağa alın.

Üzerine etleri ilave edin.

Baharatları, zeytinyağı ve sarımsaklar bütün olarak ekleyip iyice harmanlayın.

Daha sonra kavanozlara doldurun ve üzerine dilimlenmiş domatesleri yerleştirin.

Ayrı bir tabakta sosu hazırlayarak kavanozlara bölüştürün.

Kavanozun kapağını sıkıca kapatılır. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 1 saat kadar pişirin.

Piştikten sonra kavanozlar dikkatli bir şekilde fırından alın ve biraz soğutup önce havasını alarak yavaşça açın.

Servis tabağına boşaltıp servis edin.

