



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUN KEBABI

www.sefabdullahusta.com

1 adet kavun
500 gr kuşbaşı et
2 adet havuç
1 su bardağı bezelye
2 adet patates
1 tutam maydanoz
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3 adet karışık biber
2 adet domates
1 çay kaşığı tuz
Karabiber
Pul biber
Kekik

Tencereye yağ ve eti koyup kavuruyoruz. 1 su bardağı suyu ilave ediyoruz. 20 dakika kaynadıktan sonra içine havuç ilave edip kavuruyoruz.

Baharatları ekledikten sonra patatesleri ilave edip kaynatıyoruz.

Sırasına göre bezelye, biber, domates verdikten sonra iyice pişiriyoruz.

Altına kapatıp maydanozu ekliyoruz. Kavunun içini temizleyip iç malzememizi koyuyoruz. İçini doldurduktan sonra 180 derecede 30 dakika fırınladıktan sonra servis ediyoruz.

