



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ AVCI KEBABI

6 kişilik Malzemesi
1 kg kuşbaşı kuzu eti
500 gr kestane
4 patates
3 havuç
2 kahve fincanı konserve bezelye
1.5 çorba kaşığı margarin
2 soğan
2 domates
1 çay kaşığı kekik
4 taze soğanın yeşil sapları
1 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber

Patatesleri soyup dilimleyin. Havuçları temizleyip küp küp doğrayın. Kestaneleri haşlayıp soyun. Soğanları soyup kıyın. Taze soğan saplarını ince ince doğrayın. Domatesleri küp küp doğrayın. Margarini tencerede eritip kuzu etini ilave edin. Limon suyunu döküp kekik serpin. Et, suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Soğanı ekleyip pembeleşinceye kadar kavurmaya devam edin. Domatesi ve salçayı ekleyip karıştırın. Sos kıvamını alıncaya kadar kavurun. Patates, havuç ve 2 bardak sıcak suyu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte 15 dakika pişirin. Kestane, bezelye ve taze soğanı ilave edin. Tuz ve karabiber serpip 15 dakika daha pişirin, ateşten alın. Kapağı kapalı olarak 5 dakika dinlendirdikten sonra sıcak servis yapın.