



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KESTANELİ ET

<https://www.muze500.com>

- 1 kg. parça et (önceden pişirilmiş)
- 1 bardak et suyu
- 1/2 kg. kebab kestane
- 4 patates
- 1 soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 1/2 demet maydanoz
- 1 kahve fincanı ayçiçeği yağı
- 1 tutam tuz

Hazır alınmış kebab kestaneler ayıklanır. İnce kıyılmış soğan yağ ile kavrulduktan sonra salça ilave edilir. Daha sonra önceden pişirilmiş et, üzerine küp şeklinde kesilmiş patates, kestane, maydanoz, tuz, et suyu ve üzerini örtecek kadar su ilave edilip hafif ateşte pişirilir.