



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SOĞANLI KEBAP

1 kg koyun eti
3 orba kaşığı (silme) margarin
2 orta domates
5 iri soğan
2 bardak sıcak su
biraz tuz

Tencereye koyup kızdırdığınız yağda bir parmak eninde, 2 - 3 parmak boyunda, ince uzun kesilmiş etleri ilâve edin. İyice kızarınca kadar kavurun. Sonra piyazlık gibi yarım ay şeklinde doğradığınız soğanların yarısını ilâve edin, soğanlar ölünceye kadar kavurun. Kabuklarını soyup küçük küçük doğradığınız domatesleri, tuzu ve kalan soğanı da ilâve edin. Tencerenin kapağını kapatıp 5 - 6 dakika pişirin, Sonra 2 -3 defada olmak üzere suyu ilâve edin. Etler iyice yumuşayıp pişinceye kadar, ortadan hafif ateşte bir - bir buçuk saat pişirip indirin. Sıcak sıcak servis yapın.