



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TAS KEBABI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet patates
1 Çay Kaşığı Ucuyla tuz, karabiber
1 Çorba Kaşığı salça
500 gr kuşbaşı et
1 Adet havuç
2 Adet soğan

Kuşbaşı etleri yağda suyunu salıp çekene kadar pişirin. Etler iyice yumuşayınca soğanları da ekleyip kavurun. Salça, tuz, karabiberi de ekleyin. Sebzeleri de kare kare doğrayıp onları da biraz kavurun. Etlerin üzerini biraz geçecek kadar su koyup patatesler pişene kadar pişirin.