



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRALİÇE KEBABI

- 2 soğan
- 500 gr kuşbaşı kuzu et
- 50 gr margarin
- 3 domates
- 3 patates
- 4 yeşil biber
- 1 tatlı kaşığı tuz karabiber
- 3 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı yeni bahar

Tavada margarini eritin soğanları kavurun salça ilave edin ardından eti koyup hepsini kavurun en son tuz ve karabiber ve yeni bahar ekleyin karışımı yağlanmış fırın tepsisine döküp döşeyin üzerine küçük doğranmış patates sivri biber ve domates koyun fırına verin.

