



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜLBASTI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
2 Adet Domates
2 Yemek Kaşığı sıvıyağ
500 gr et (külbastılık)
15 Adet arpacık soğan(soyulmuş)
2 Adet biber

Etleri tuz, kekik, karabiber ve pulbiberle harmanlayın. 2 yemek kaşığı margarini tavada kızdırın, harmanladığınız etleri arada çevirerek pişirin. Pişen etleri bir kaba alın.tavaya 2 yemek kaşığı sıvıyağı koyun ve arpacık soğanları hafifçe pembeleştirin. Doğradığımız biberleri ekleyip 5 dk. daha karıştırın. Doğradığımız domatesleri ekleyip bir süre daha pişirin. Pişen etleri tavaya ekleyip kapağı kapalı halde birkaç dakika bekletin. Tabağa alıp pilavla servis yapın.