



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZU ETLİ BAHÇIVAN KEBABI

- 1 kilo kuzu eti
- 5 çorba kaşığı sade yağ veya yemeklik margarin
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 15 adet arpacık soğan
- 3 orta boy havuç
- 250 gram kereviz
- 2 büyük patates
- 2 su bardağı su
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 demet maydanoz
- 2 çay kaşığı tuz

Eti çok küçük taskebabi şeklinde keseriz. Havuç ve kerevizler de ufak ufak, zar şeklinde doğranır, yıkanır. Hepsi birden tencereye konulur. Salça, iki bardak suda inceltilir, tencereye ilave edilir. Yağ, tuz, karabiber ilave edilerek orta ateşte 45 dakika kaynatılır. Patates, kekik ve maydanoz konulur ve orta ateşte 45 dakika daha kaynatılır. Piştikten sonra ateşten indirilir ve servis tabağına geçirilir.