



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KEBABI

4 kişilik gerekli malzeme:
400 gr yağsız kuzu kuşbaşı
2 domates,
4 yeşil biber
100 gr mantar
1 çay bardağı sıcak su
100 gr kaşar rendesi
Tuz,
karabiber

Kuşbaşı etleri biftek şeklinde döverek biraz yumuşatın. Teflon tavada yağsız olarak İki taraflı kızartıp tavadan alın.

Mantarları yıkayıp doğrayın. İnce doğranmış yeşilbiber, soyulmuş ve küçük küçük doğranmış domatesi bir başka tavada bir süre kavurun. Bir çay bardağı sıcak su ilave edip sos kıvamında pişirin.

Kızarmış etleri sosa ilave edip 3-4 dakika daha pişirin. Güvece alıp üzerine kaşar peyniri rendesini gezdirin ve sıcak fırına verin. 2-3 dakika sonra alıp maydanoz ve domates ile süsleyin.
