



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LETAFET KEBABI

500 gram süt danası eti
2 baş soğan
30 gram margarin yağı
1 kaşık zeytinyağı
1 elma
1 kaşık un
Yeteri kadar tuz

Soğanları ince ince doğradıktan sonra tuzlayın ve zeytinyağıyla hafif ateşte kavurun. Eti kuşbaşı doğradıktan sonra unlayın ve margarin yağıyla orta derece ateşte kavurun. Yeteri kadar tuz serptikten sonra kavrulmuş olan eti kavrulmuş soğanlarla birlikte pyrex bir tencereye koyun. Kabuğu soyulmuş yuvarlak ve ince kesilmiş elmaları etin üstüne dizin, pyrex tencerenin kapağını örtüp hafif ısılı bir fırına sürün ve 2 saat pişirin. Patatesler pişince pyrex kabın ağzını amalı ve kızarmış patatesle birlikte sıcak sıcak servis yapın.