



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTARLI KEBAP

750 gram kuzu eti (kemiksiz)  
500 gram mantar  
4 adet domates  
4 adet biber  
4 diş sarımsak  
4 adet soğan  
Yarım bardak ayçiçek yağı  
Tuz  
1 limon suyu

Eteri ufak ufak doğrayın. 25 dakika yağda kavurun. Soğanları ve mantarları katıp 15 dakika daha kavurun. Domatesleri soyup biberlerle beraber doğrayıp katın. Sarımsakları da doğradıktan sonra limonu sıkın. Tuzunu da ekip ağzını kapatın. 1 saat pişirin ve tepsiye dökün. Fırına verin. 20 dakikada hazırdır. Yanında pilav ve salata ile servis yapın.