



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEMSE TENCERE KEBABI

1 kg. yağlı sığır eti,
1 su bardağı su,
4 çorba kaşığı tereyağ,
1 soğan,
yeteri kadar tuz, biber.
1 çorba kaşığı un,

Eti yumurta büyüklüğünde doğrayıp tencereye koyunuz. Üstüne tereyağı koyup, soğan çentip kuvvetli ateşe sürünüz. Koyuverdiği suyunu çekinceye ve rengi dönmeye yüz tutuncaya kadar arasına karıştırınız. Un serpip pembeleşinceye kadar çeviriniz. Bir bardak su, tuz ve biber, baharat ilâve edip orta ateşe çekiniz. Suyunu çektikçe sıcak su koyunuz. Arada tencereyi silkiniz. Gereğince pişince ve suyu kendine salça olacak kadar kalınca indirip tabağa boşaltınız. İsteğe göre kenarına patates püresi ekleyip üzerine de salçasını gezdirip servis yapınız.